

SALADE DE 2 COEURS ET GOBERGE



(4 portions)

1 boîte cœur de palmier
1 boîte cœur d'artichaut
1 c. à soupe ciboulette hachée
1 branche céleri hachée finement
5 bâtonnets goberge à saveur de crabe tranchés
sel et poivre au goût

Vinaigrette:

3 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 1/2 c. à thé de curry (moi 1/2)
1 c. à thé de moutarde (moi de dijon)
1 c. à thé de sucre (moi 1/2)

-Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette dans un bol, puis réserver.

-Couper les cœurs de palmiers et d'artichauts en morceaux, puis les mélanger avec tous les autres ingrédients.

-Mélanger la vinaigrette à la salade, puis servir.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***