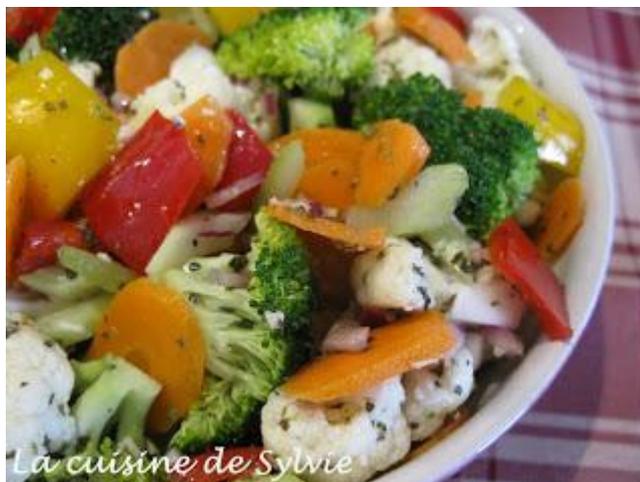


## **SALADE DE LÉGUMES MARINÉS**

Cette salade de légumes marinés est croquante, colorée et tout à fait délicieuse, elle goûte le soleil et la chaleur, elle accompagnera parfaitement toutes vos grillades.



1/3 tasse de vinaigre blanc  
2 gousses d'ail hachées finement  
1 c. à thé de basilic séché  
1 c. à thé d'origan séché  
½ c. à thé de moutarde sèche  
½ c. à thé de sucre  
½ c. à thé de sel  
1 tasse d'huile de canola  
5-6 tasses de légumes frais au choix comme :  
céleri tranché mince  
carottes tranché mince  
zucchini en tranches moyennes  
piment de couleurs en morceaux moyens  
chou-fleur en petits bouquets  
brocoli en petits bouquets  
oignon haché grossièrement

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.  
Verser la vinaigrette sur les légumes et bien mélanger.  
Mettre au frigo durant 4-5 heures avant de servir.

Bon appétit de Sylvie

Source : La cuisine de maman Jo

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>