

Salade de légumes (Le palais gourmand)

Au lieu de faire la vinaigrette ci-dessous, vous pouvez ajouter celle que vous avez dans votre frigo et pour les quantités et légumes, on y va avec ce qu'on aime.

1 bouquet de brocoli, paré

1 bouquet de chou-fleur, paré

Haricots verts, parés

3 carottes pelées, coupées en biseaux finement

1 gros poivron rouge, coupé en lanières

Radis tranchés finement

1/2 tasse d'huile

1 1/2 c. à table de vinaigre balsamique ou vinaigre de vin

1 c. à table de jus de citron

1 1/2 c. à table d'épices à salade

Sel et poivre au goût

Plonger les 4 premiers ingrédients dans de l'eau bouillante environ 2-4 minutes, pas plus pour qu'ils gardent leur côtés croustillants. Passer à l'eau froide, bien égoutter et mettre dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et mettre au réfrigérateur environ 30 minutes pour laisser le temps aux saveurs de s'imprégner entre elles.