

Salade de brocoli (Le palais gourmand)

6 tasses de brocoli frais, en petits bouquets
1/4 tasse d'oignon rouge, émincé très finement
1/2 tasse de graines de tournesol ou cashews
1/2 tasse de canneberges séchées
1/4 tasse de petits morceaux de bacon, cuits

Dans un grand bol de service, mélanger les 5 premiers ingrédients et réserver.
Mélanger les ingrédients de la vinaigrette, verser dessus et bien enrober le tout. Mettre au frigo minimum 1 heure pour laisser le temps aux saveurs de bien s'amalgamer.

Vinaigrette:

1 tasse de mayonnaise (Hellman's)
3 c. à table de vinaigre blanc
1/4 tasse de sucre

Dans un petit bol, bien mélanger les 3 ingrédients de la sauce, verser le tout sur le mélange de brocoli et bien brasser.