

## SALADE AU BOCCONCINI

**Ingrédients :** pour 4 portions

- Un contenant de 200 g de mini bocconcini ou (cocktail) coupés en deux ou quatre
- 1 tasse (155 g) de petites tomates cerise coupées en deux
- 1 tasse (25 g) de mini-épinards (ou roquette) légèrement tassés
- 1 branche de céleri haché
- ½ tasse (70 g) de poivrons rouges, verts ou jaunes, coupés en dés
- 1 petite endive, effeuillée et légèrement déchiquetée
- 4 c. à soupe (60 ml) de basilic ciselé
- 2 c. à soupe (24 g) de pignons grillés (ou des noix de votre choix préalablement grillées)
  
- 1/3- ½ tasse (80-125 ml ou au goût) de vinaigrette au citron Meyer et au basilic\*

**Préparation :**

1. Disposer dans un saladier les ingrédients de la salade.
2. Ajouter la vinaigrette et touiller délicatement.
3. Servir.

**Source :** déclinaison d'une recette Tre Stelle

[http://www.trestelle.ca/french/recipe/salade-au-bocconcini?utm\\_source=LBFRE&utm\\_medium=Jan2018&utm\\_campaign=2018](http://www.trestelle.ca/french/recipe/salade-au-bocconcini?utm_source=LBFRE&utm_medium=Jan2018&utm_campaign=2018)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 14 février 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/02/salade-au-bocconcini.html>