

Salade de brocoli crémeuse, avec feta & canneberges

Salade:

- 6 tasses de brocoli, coupé en petits bouquets
- 1/4 tasse d'oignon rouge, haché
- 1/2 tasse de canneberges séchées
- 1/4 tasse de graines de citrouille non salées
- 1/4 tasse de bacon, coupé en lardons et cuit
- 1/2 tasse de fromage feta, émietté
- 1/4 tasse de graines germées (facultatif)
- Sel et poivre du moulin, au goût

Sauce:

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2-3 tours de poivre du moulin

Dans un grand bol, déposer tous les ingrédients de la salade, à part le sel et le poivre.

Dans un petit bol, combiner tous les ingrédients de la sauce et bien mélanger.

Verser la sauce sur la salade et bien mélanger. Saler et poivrer, au goût.

Mettre la salade au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, avant de servir.

Se conserve 4 jours au réfrigérateur.

(Source: Kat - Douceurs au palais)