SALADE CROQUANTE

Ingrédients : pour 4 portions

Vinaigrette de base

- ¼ tasse (60 ml)) de vinaigre balsamique blanc ou brun
- 1 c. à thé (5 ml) de miel
- 1 c. à thé (5 ml)) de moutarde de Dijon
- 1 petite gousse d'ail, hachée
- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive

Salade

- 1 cœur de laitue romaine, déchiré
- 2 tasses (280 g) de tomates cerises
- 1 concombre (*anglais*), pelé et coupé en cubes
- 2 oignons verts

Préparation :

Vinaigrette de base

1. Dans un bol, mélanger au fouet tous les ingrédients. Saler et poivrer.

Salade

2. Dans un grand bol, mélanger la laitue, les tomates et le concombre.
3. Ajouter de la vinaigrette au goût.

Source : Ricardo

https://www.ricardocuisine.com/recettes/4705-salade-croquante

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 26 avril 2023

https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/04/salade-croquante.html