SALADE D'ÉPINARDS CRUS

Préparation : 20 mn
Cuisson : 0 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 20 mn

Ingrédients: Pour 4 personnes :

- 450 g d'épinards
- 2 grosses pommes rouges
- 6 tranches de bacon
- 1 oignon
- 25 g de pignons (5 c. à thé)
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation:

1. Laver et essorer les feuilles d'épinards. Couper les feuilles en deux en enlevant la côte. Mettre dans un saladier.

2 Préparer la sauce : battre le vinaigre avec le sucre et la moutarde, saler, poivrer. Ajouter l'huile peu à peu en fouettant pour émulsionner.

3. Laver et couper les pommes en tranches. Émincer l'oignon. Faites griller le bacon et les pignons (séparément).

4. Ajouter les tranches de bacon, de pommes, oignon, verser la sauce, bien mélanger et parsemer de pignons grillés.

Pour finir... Ne jamais laisser tremper les feuilles d'épinards

Source: Magalie Roche, site "Le journal des femmes"

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, mercredi 13 août 2008
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2008/08/salade-dpinards-crus.html