

Salade brésilienne |

Recette pour 4 portions

Description

Tout en fraîcheur et textures, la salade d'accompagnement parfaite pour vos grillades.

L'astuce du chef

Le but de cette salade est de rafraîchir les journées chaudes, il sera important de ne pas la préparer à l'avance.

Ingrédients

Salade

- 50 Gr Tomates cerises
- 50 Gr Oignon rouge
- 0.50 Unité(s) Salade romaine
- 50 Gr Poivron vert
- 25 Gr Parmesan râpé

- Sel et poivre

Vinaigrette

- 30 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation

Taillez tout vos légumes pour la salade.

Dans un petit bol, mélangez le vinaigre, la moutarde, sel, poivre noir et parmesan ensemble. Versez ensuite lentement l'huile, en fouettant jusqu'à ce qu'elle soit émulsionnée pour créer une vinaigrette.

Mélangez la laitue, les tomates, l'oignon et le poivron vert dans un grand saladier. Juste avant de servir, versez sur la quantité désirée de vinaigrette et mélangez la salade pour l'enrober.

Bon appétit!