

Salade d'endives, laitue frisée, haricots verts, saumon fumé et vinaigrette moutardée à l'érable |

Recette pour 4 personnes

Description

Une salade colorée aux légumes croquants, lanières de saumon fumé, croûtons de pain de campagne et vinaigrette à la moutarde de Dijon.

L'astuce du chef

La pomme Cortland est parfaite en salade, sa chair ne brunit pas à l'air ambiant.

Ingrédients

Salade

- 1 Unité(s) Endive
- 150 Gr Haricots verts
- 1 Unité(s) Pomme cortland
- 8 Feuille(s) Salade frisée

Garniture

- 75 Gr Saumon fumé
- 2 Poignée(s) Croûtons de pain
- 1 Unité(s) Oignon vert

Vinaigrette

- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à thé Vinaigre de cidre
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Préparation

Retirez les extrémités des haricots verts, puis faites les cuire 3 minutes dans de l'eau bouillante et salée.

Taillez les feuilles d'endives en juliennes et la pomme en bâtonnets.

Coupez le saumon fumé en fines lanières.

Taillez l'oignon vert en biseaux.

Dans un bol, mélangez tout les ingrédients de la vinaigrette avec une pincée de sel et un tour de moulin à poivre.

Présentation

Dans un bol, mélangez les haricots, l'endive et la pomme dans la vinaigrette.

Déposez au fond de vos assiettes de présentation les feuilles de laitue boston, puis déposez la salade

d'endive.

Garnissez le tout avec les lanières de saumon fumé, les croûton de pain et les biseaux d'oignon vert.

Bon appétit!