

Salade mexicaine fraîchement ciselée, vinaigre de de framboise

Recette pour 12 tapas

Description

Un mix tout en fraîcheur, aux couleurs du Mexique

L'astuce du chef

Réalisez votre mélange avec la vinaigrette au dernier moment pour ne pas bruler la salade.

Assurez-vous que la taille des découpes soient petite, gardez à l'esprit que c'est une salade ciselée. Cela apportera toute une autre dimension d'un point de vue esthétique.

Ingrédients

Salade

- 1 Unité(s) Salade romaine
- 1 Unité(s) Concombre
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 150 Gr Tomates cerises
- 0.50 Unité(s) Boite de maïs (540 ml)
- 0.25 Botte(s) Coriandre fraîche
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Unité(s) Avocat

- Sel et poivre

Sauce vinaigrette

- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de framboises
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 1 Cuil. à soupe Eau
- 0.50 Cuil. à thé Orégan séché

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Lavez la coriandre au besoin, ciselez-la finement.

Coupez le concombre en petite brunoise (cubes).

Épluchez et ciselez finement l'oignon rouge.

Videz le poivron et coupez-le en brunoise (cubes)

Égouttez la boite de maïs.

Coupez les tomates cerise en quatre quartiers.

Prélevez la chair d'avocat et coupez-la en brunoise (cube).

Salade

Rassemblez tous les aliments de la salade dans un bol, ajoutez la salade Romaine finement ciselée.

Vinaigrette

Mélangez tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet.

Finition

Mélangez délicatement la salade avec la vinaigrette, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Déposez la salade dans les ramequins pour des tapas ou une assiette pour une entrée.

Bon appétit!