

Starfrit : Salade de Carotte, concombre, raisin sec, ciboulette fraiche, fromage de chèvre et noisettes torréfiées

Recette pour 4 personnes



Description

Une salade de légumes frais sans plus aucun problème de découpe grace au robot coupe de Starfrit.
<https://www.starfrit.com/fr/rape-a-tambour>

Ingrédients

Salades de Légumes

- 4 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Concombre
- 1 Tasse(s) Raisins blonds
- 0.50 Tasse(s) Noisettes
- 1 Tasse(s) Chèvre sec
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Vinaigrette

- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 0.50 Tasse(s) Huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **395 F°**

Mise en place

Éplucher les carottes, lavez le concombre.

Avec le robot coupe de légumes de **Starfrit**, utilisez la lame à râper pour les carottes, puis ensuite la lame à rondelle pour couper le concombre.

Passez les noisettes dans un four chaud durant 5 minutes, les concasser par la suite.

Mettre les raisins dans un bol, les recouvrir d'eau à température ambiante durant 3h idéalement.

Émiettez le fromage de chèvre sec.

Ciselez finement la ciboulette.

Vinaigrette

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, ajoutez le sel et le poivre, assurez vous d'un bon assaisonnement.

Finition de la Salade

Une fois les raisins bien égoutés, mettre tous les ingrédients dans un bol, mélangez délicatement, ajoutez la vinaigrette, mélangez à nouveau délicatement.

Il ne vous reste plus qu'à déguster.

Bon appétit!