

Starfrit : Spaghetti de légumes en salade, vinaigrette aux oeufs et citron, brunoise de pomme

Recette pour 4 personnes



Description

Une salade toute en fraîcheur, avec une particularité apportée par le **Spiraliseur Électrique de Starfrit**. Votre salade sera unique par la forme de vos légumes!

<https://www.starfrit.com/fr/starfrit-spiraliseur-electrique>

Ingrédients

La salade

- 2 Unité(s) Carotte
- 2 Unité(s) Courgette
- 5 Unité(s) Radis
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 3 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- 5 Unité(s) Champignons de paris
- 12 Unité(s) Tomates cerises

- Sel et poivre

Vinaigrette aux oeufs et citron

- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 2 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Jus de citron
- 5 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez les carottes, lavez les courgettes, passez les deux légumes dans le **Spiraliseur Électrique de Starfrit**.

Lavez les radis, essuyez les champignons de Paris, coupez les tomates cerises en deux.

Dans une eau bouillante, plongez les oeufs durant 10 à 12 minutes, de manière à obtenir des oeufs durs. Ciselez la ciboulette finement, émincez les champignons de Paris. Passez les radis le plus fin

possible à la mandoline (découper), plongez par la suite les rondelles de radis dans une eau glacée.

Vinaigrette

Passez les oeufs durs dans un découpoir, de manière à obtenir une brunoise (ex : sandwich aux oeufs).

Dans un bol, mettez la moutarde, le jus de citron, sel, poivre, huile d'olive, fouettez bien.

Incorporez délicatement la brunoise d'oeuf dur à la vinaigrette. Rectifiez les assaisonnements.

Montage

Dans un bol, mélangez tous les légumes ensemble, ajoutez la ciboulette, mélangez encore avec délicatesse. Séparez le mix de salade dans des assiettes creuses ou bol. Arrosez généreusement de la vinaigrette aux oeufs et citron, parsemez l'ensemble de graines de sésame.

Bon appétit!