

Salade composée de printemps

Préparation : 15 min / Cuisson : pas de cuisson

Coût de la recette : Très bon marché

Niveau de difficulté : Très facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 salade verte (au choix)
- 2 carottes
- 4 champignons
- 4 radis
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 càs d'huile d'olive
- du jus de citron
- 1 càs de vinaigre balsamique (ou autre au choix)
- quelques brins de ciboulette
- poivre



Préparation :

1. Eplucher et laver la salade verte, ainsi que les champignons, les carottes et laver simplement sans les éplucher les radis.
2. Couper en rondelles les carottes et les radis ; et les champignons en lamelles et arroser d'un peu de jus de citron.
3. Ensuite, préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de votre choix, le poivre, l'échalote et la gousse d'ail coupées en petits morceaux.
4. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients (salade, carottes, champignons et radis) et arroser avec la vinaigrette préparée au préalable.
5. Ajouter quelques brins de ciboulette pour donner plus de goût et éventuellement du poivre et du jus de citron pour rectifier l'assaisonnement.