

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

VINAIGRETTE POUR SALADES VERTES



- 1 c. à thé de sel
 - 1 c. à thé de poivre
 - 1 c. à thé d'origan
 - 1 c. à thé de sucre
 - 1/3 c. à thé de base de poulet (bovril liquide ou en poudre)
 - 1 gousse d'ail hachée finement
 - 1/4 Tasse de vinaigre
 - 1 c. à table de jus de citron
 - 1/2 Tasse d'huile d'olive ou de canola
- Salade Verte (La Iceberg va très bien avec cette vinaigrette).

À tout ceci ajouter: carottes râpées, concombres, tomates, oignon au goût etc... et pour lui donner un style grec, ajoutez Feta et olives noires.

1

Le secret de la salade est de mettre un minimum de vinaigrette à la dernière minute avant de servir et mettre le reste sur la table pour que les convives en rajoute à leur goût.

N'étant pas un maniaque de la Iceberg et de laitue frisée, j'ai su apprécier grâce à cette vinaigrette.... Il est important de jamais mettre trop de vinaigrette. C'est souvent l'erreur de plusieurs.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM