

SIMON CHAREST

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

SALADE DE RABIOLES ET POMMES



1 tasse de rabioles crues, râpées

1 tasse de pommes râpées ou en fines juliennes

$\frac{1}{4}$ tasse de persil frais haché

2 c. à table de jus de citron

1 c. à table d'huile végétale

1c. à table de sirop d'érable

Sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients, couvrir et mettre au réfrigérateur au moins 30 min.

La rabiole est pour plusieurs un légume méconnu mais vous en ferez une belle découvert à travers cette salade.

SIMON CHAREST

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