

SIMON CHAREST

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

SALADE D'ÉPINARDS AU POMMES ET NOIX



Sauce :

- 1 c. à table de mayonnaise
 - 2 c. à table de yogourt nature
 - 1 c. à thé de moutarde de Dijon
 - 1 c. à thé de vinaigre de cidre
 - 1c. à thé de miel
 - 1 c. à table de ciboulette
- Sel et poivre**

Épinards

- 1 pomme verte tranchée mince
- Noix de Grenoble
- Fromage cheddar, suisse ou toute autre pâte ferme au goût

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce que vous verserez à la toute dernière minute au moment de servir pour ne pas que les épinards flétrissent.

Si vous préparer la pomme à l'avance, verser un filet de jus de citron sur les morceaux pour qu'ils gardent leur couleur.

SIMON CHAREST

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