

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## SALADE DU COLUMBIA 1905



VINAIGRETTE (idéalement préparer 1 ou 2 jours à l'avance)

2 c. à thé d'origan

4 gousses d'ail hachées finement

1/3 Tasse de vinaigre de vin blanc (ou au choix)

1/2 Tasse d'huile d'olive ou canola

Sel et poivre

### SALADE

4 tasses de laitue Iceberg (ou mélange Iceberg & Romaine)

1 Tomate coupée en quartier

1/2 tasse de jambon cuit coupé en julienne

1/2 tasse de fromage suisse coupé en julienne

1/2 tasse d'olive farcie au piment rouge tranchées

## **AU MOMENT DE SERVIR**

Verser la vinaigrette sur la salade, mélanger en ajoutant les ingrédients ci-dessous

**1/2 tasse de fromage Romano ou Parmesan râpé**

**2 c. à table de sauce Worcestershire**

**1 citron (à presser pour son jus ou env. 1 c. à table)**

Cette recette est un classique servie au restaurant Columbia depuis 1905. À la base ce petit resto Espagnol était basé en bordure de mer pour nourrir les marins et voyageurs qui débarquaient.

Au fil des années ce resto a su gagner en popularité et est toujours sous la descendance de la famille de Casimiro Hernandez.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

2 cups "1905" Dressing (see recipe below)

1/2 cup extra-virgin Spanish olive oil  
4 garlic cloves, minced  
2 teaspoons dried oregano  
1/8 cup white wine vinegar  
Salt and pepper to taste