



Les plats principaux

Salade fraîche épicée aux fruits secs et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la salade

3 jeunes oignons (en anneaux)
2 cuillères à café d' aneth
2 cuillères à soupe de persil
2 cuillères à soupe de basilic
1 cuillère à soupe de coriandre
100 grammes de salade (mixte)
25 grammes de mix de noix
120 grammes de dés de lardon (fumés)

Pour le dressing

6 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin (rouge)
2 cuillères à café de miel
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez les queues des fines herbes et coupez les feuilles un peu plus petites. Mélangez les fines herbes et les jeunes oignons à la salade mixte

Cuisez les lardons croquants dans une poêle sèche. Mélangez les ingrédients du dressing puis salez et poivrez.

Mélangez les lardons et les fruits secs noix à la salade et versez le dressing par-dessus.

