



Entrées

Plats d'accompagnement

Salade estivale avec myrtilles, feta et dressing aux framboises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oignons
200 grammes de mix de jeune salade
150 grammes de myrtilles
150 grammes tomates cerise
100 grammes de feta
80 grammes de mix de noix
menthe
ciboulette

Pour le dressing

100 grammes de framboises (surgelées)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 vinaigre balsamique
1 cuillère à café de miel
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez et coupez l'oignon rouge en anneaux. Lavez et séchez les salades et mettez-les dans un grand plat à salade. Ajoutez-y les myrtilles et les tomates cerises.

mixer ou un robot de cuisine. Mixez pour obtenir un dressing lisse. Si nécessaire ajoutez un peu d'eau pour obtenir la consistance souhaitée.

Arrosez la salade de vinaigrette aux framboises selon le goût puis mélangez délicatement. Saupoudrez la salade de feta émiettée, de noix et de fines herbes vertes et terminez par la ciboulette.

