



Salade de jeunes pousses, radis & vinaigrette au citron & aux herbes

Temps préparation :  - 10 min

Ingrédients (2 pers.)

- 100 g de jeunes pousses (mesclun, roquette, épinards jeunes)
- 6 radis, finement tranchés
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron (jus)
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de persil frais, ciselé
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche, ciselée
- Sel et poivre du moulin

Instructions :

- Dans un saladier, mélanger les jeunes pousses et les radis.
- Dans un petit bol, fouetter l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.
- Ajouter les herbes fraîches et mélangez.
- Verser la vinaigrette sur la salade et servez immédiatement.

Plumes des Etoiles