SALADE PRINTANIÈRE PARFUMÉE À L'AILLET

INGRÉDIENTS

- 1 petit chou pointu
- une botte de navets
- une botte d'oignons
- une botte d'aillet
- six à sept gousses de fèves

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Éplucher et laver les légumes. Émincer finement le cœur du chou pointu dans un saladier, tailler en fines tranches oignons, aillet et petits navets.

Écosser les fèves, et assaisonner le tout d'une vinaigrette réalisée avec du vinaigre de cidre, sel, poivre et huile de noix

Compléter avec quelques amandes effilées et servir avec quelques tranches de magrets de canard fumé, du Comté jeune ou des croûtons aillés.