

🔪 Difficulté : Moyenne ⏱ Temps de préparation : 10 minutes 🍳 Temps de cuisson :



## SALADE DE JEUNES POUSSSES, FRAISES ET FÊTA

Une salade fraîche et colorée, qui marie le sucré des fraises, le salé de la feta et la douceur des jeunes pousses pour une assiette légère et pleine de saveurs.

– **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



Salade mélange  
roquette/ mâche/  
épinards  
50grs



Fraises  
5



Feta  
40grs



Pignons  
1 cuillère à soupe

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Miel  
1 cc



Vinaigre  
balsamique  
1 cs



huile d'olive  
2 cs



sel et poivre  
selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Lavez et essorez les jeunes pousses. Lavez et équeutez les fraises, puis coupez-les en 2 ou 4 selon leur taille.

#### ÉTAPE 2

Préparez la vinaigrette : mélange l'huile, le vinaigre balsamique, le miel, une pincée de sel et du poivre.

#### ÉTAPE 3

Assemblez la salade : dans une assiette creuse ou un bol, disposez les jeunes pousses, ajoutez les fraises, la feta émiettée, puis les pignons.

#### ÉTAPE 4

Versez la vinaigrette au dernier moment, mélangez délicatement.