



Salades

Salade de champignons crus, roquette et noixettes



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

239

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Salade

160 g **Champignon(s) de Paris**
150 g **Roquette**
4 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**

Vinaigrette

4 c. à soupe **Huile de tournesol**
4 c. à café **Huile de noisette**
4 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Emincer les champignons de Paris.
- 2 Laver puis égoutter la roquette.
- 3 Concassez grossièrement les noixettes.
- 4 Réaliser la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients qui la composent.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer de la roquette dans les assiettes. Ajouter les champignons puis les noixettes.
- 2 Assaisonner la salade avec la vinaigrette. Eventuellement, saupoudrer avec une pincée de paprika ou de piment d'Espelette.