Nicolas Duquenoy

Apéritifs et entrées

Salade d'herbes fraîches

10 min	10 min	0	0	117
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade d'herbes

- 120 g **Pousses d'épinard**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 1 botte(s) **Estragon**
- 1 botte(s) **Cerfeuil**
- 1 **Echalote(s)**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la salade

1. Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur en réalisant des bâtonnets.
2. Verser la ciboulette dans un saladier. Ajouter les pousses d'épinard, puis effeuiller le cerfeuil et l'estragon au dessus du saladier.
3. Assaisonner la salade, de sel, de poivre, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Mélanger avec une cuillère.
4. Eplucher l'échalote avec un couteau d'office et l'émincer avec un couteau éminceur. L'ajouter dans le saladier et mélanger.