

*Apéritifs et entrées*  
**Salade d'herbes fraîches**



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**117**

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.