

Salade de Roquette au Vieux balsamique

Recette pour 4 personnes

Description

L'amertume de la roquette se marie très bien avec le vinaigre de balsamique.

L'astuce du chef

Faites le mélange juste avant de servir, si c'est trop tôt, vous risquez de cuire la salade et lui faire perdre sa couleur par la même occasion.

Ingrédients

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Roquette
- 30 Ml Vinaigre balsamique vieux
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **10 mins**

La salade de Roquette

Mélangez la roquette avec l'huile d'olive, le balsamique vieux, le sel de mer et deux tours de moulin à poivre. Servir la salade, dans un bol ou une assiette.

Bon appétit!