

Salade d'endives, haricots verts, saumon fumé et vinaigrette moutardée - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Une salade colorée aux légumes croquants, lanières de saumon fumé, croûtons de pain de campagne et vinaigrette à la moutarde de Dijon.

L'astuce du chef

La pomme Cortland est parfaite en salade, sa chair ne brunit pas à l'air ambiant.

Ingrédients

Salade

- 1 Unité(s) Endive
- 100 Gr Haricots verts
- 1 Unité(s) Pomme cortland
- 50 Gr Laitue boston
- Sel et poivre

Garniture

- 75 Gr Saumon fumé
- 2 Poignée(s) Croûtons de pain
- 1 Unité(s) Oignon vert
- Sel et poivre

Vinaigrette

- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à thé Vinaigre de cidre
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **0.00 mins**

Prévoir avant le cour vidéo

Ingrédients

Lavez les légumes et la pomme.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

2 cul-de-poule

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de service

1 petite casserolle

Préparation avec le chef

Retirez les extrémités des haricots verts, puis faites les cuire 3 minutes dans de l'eau bouillante et salée.

Taillez les feuilles d'endives en juliennes et la pomme en bâtonnets.

Coupez le saumon fumé en fines lanières.

Taillez l'oignon vert en biseaux.

Dans un bol, mélangez tout les ingrédients de la vinaigrette avec une pincée de sel et un tour de moulin à poivre.

Présentation

Dans un bol, mélangez les haricots, l'endive et la pomme dans la vinaigrette.

Déposez au fond de vos assiettes de présentation les feuilles de laitue boston, puis déposez la salade d'endive.

Garnissez le tout avec les lanières de saumon fumé, les croûton de pain et les biseaux d'oignon vert.

Bon appétit!