Recette

lade de brocoli à la feta et aux noix

Délicieuse salade de brocoli à la méditerranéenne

20 Min.
Temps de préparation

20 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

SALADE

- 600 g **de brocoli, en rosettes** De saison
- **eau salée, bouillante**
- 100 g **de noix, hachées**
- 200 g **de feta, émiettée**
- 1/2 bouquet **de basilic, effeuillé**

SAUCE

- 4 cs **de vinaigre de vin blanc**
- 3 cs **d'huile de colza**
- 2 cs **de crème fraîche**
- 1 cc **de sel, poivre**
- 1 bouquet **de basilic, effeuillé**

Voici comment faire

1 de 2

SALADE

Faire cuire le brocoli pendant 5 à 10 minutes dans l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tout juste ferme. Ajouter encore chaud à la sauce et mélanger. Dresser les noix et la feta dessus et saupoudrer de feuilles de basilic.

2 de 2

SAUCE

Réduire en purée tous les ingrédients et mettre de côté.