



## Recette

# Salade de laitue feuille de chêne de printemps

Fraîche, fruitée et colorée

**20 Min.**

Temps de préparation



**35 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### SAUCE

- 1 cc de moutarde de Dijon
- 3 cs de vinaigre de vin blanc
- 5 cs d'huile de colza
- 1 cc de mélange d'herbes, p. ex. aneth, cerfeuil, livèche, finement hachées
- sel, poivre

### SALADE

- 200 g de radis long, en fines rondelles
- 1 botte de radis, coupés en deux ou en quatre **De saison**
- 1 laitue feuille de chêne, feuilles arrachées ou en tranches **De saison**
- 250 g de fraises, coupées en quatre
- 4 fromages de chèvre frais, env. 60 g chacun, p. ex. Bûscion tessinois
- 50 g de graines de tournesol, grillées
- Quelques fleurs comestibles, p. ex. pâquerettes

## Voici comment faire

### 1 de 2

**SAUCE** Bien mélanger la moutarde et tous les ingrédients jusqu'aux herbes (y c. celles-ci). Poivrer et saler.

---

### 2 de 2

**SALADE** Dresser le radis long et tous les ingrédients jusqu'au fromage de chèvre frais (y c. celui-ci) sur les assiettes. Saupoudrer de graines de tournesol, verser la sauce dessus et garnir avec les fleurs.