



## UNE SALADE ORIGINALE POUR L'ÉTÉ !!

Agnes



Bonjour à tous !

Ça y est, c'est l'été ! Et pour me préparer aux beaux jours qui arrivent (du moins on l'espère...), je suis partie à la recherche de recettes de salades originales, pour accompagner les barbecues et autres grillades. J'ai trouvé mon bonheur sur Pinterest (car contrairement à ce que l'on pourrait croire, Pinterest n'est pas réservé à la déco et aux créations manuelles, on y trouve aussi plein d'idées pour cuisiner !), et je voulais vous le partager.

Voilà donc la recette de la **salade de pousses d'épinards aux fraises avec sa vinaigrette aux graines de pavot**. Vous allez voir, c'est tout simple à faire, et c'est délicieux !



Pour faire cette salade, vous avez besoin de :

- pousses d'épinard
- fraises coupées
- amandes émondées et grillées
- fromage de chèvre





Et pour la vinaigrette, il vous faut :

- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 échalote finement ciselée
- 1 ou 2 cuillère(s) à soupe de graines de pavot
- 1 demi cuillère à café de sel
- 1 demi cuillère à café de moutarde
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive

La petite astuce pour avoir une vinaigrette homogène, c'est de commencer par dissoudre le sucre dans le vinaigre avant d'ajouter les autres ingrédients, et de verser l'huile tout doucement à la fin pour bien l'incorporer au mélange.

C'est prêt, vous n'avez plus qu'à vous régaler ! Bon appétit !

Agnès

Chef de secteur Maison Gourmande Zôdio Reims

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)