SALADE AMÈRE DE PISSENLIT & CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|--------------------------------------|------------------|
| Jeunes feuilles de pissenlit | 0.50 saladier |
| pomme ou poire | 1 pc |
| cerneaux de noix | 50 gr |
| Tomates séchées à l'huile d'olive | 6 pcs |
| Copeaux de parmesan bio | 1 petite poignée |
| câpres | 3 c. à s. |
| maïs | 0.50 bocal |
| Olives vertes | (Facultatif) |
| Moutarde | 1 c. à c. |
| vinaigre balsamique | 1 c. à s. |
| Huile d'olive | 4 c. à s. |
| sel et poivre | 1 pincée |

Préparation

| 1. | Faire griller 50gr de noix à sec dans une poêle puis les concasser. |
|----|---|
| | |



- 3. Couper la pomme ou la poire en petits dés.
- 4. Mélanger les feuilles de pissenlit avec les dés de pomme, quelques câpres hachés, les tomates séchées

| 5. | Dresser dans les assiettes et parsemer de copeaux de parmesan et de noix grillées et concassées. |
|----|--|
| 6. | Remarque : vous pouvez également ajouter des dés de fêta ou des lardons de bacon ou de poulet grillés. |