

Salade de printemps

12 - 14 personnes



- 4 à 5 endives selon la grosseur
- 5 poignées de mâches
- 1 autre salade
- 6 branches de céleri
- 3 concombres
- 1 bote de radis
- 6 carottes
- 1 chou-fleur
- 20 olives vertes
- 4 gousses d'ail
- Vinaigre de cidre
- Huile d'olive
- Sel, poivre, citron, facultatif

Préparation

- 1) Dans un grand saladier, faire la vinaigrette en premier, avant de travailler les légumes. Cela évitera l'oxydation des endives, des carottes ...

La vinaigrette se fait avec une proportion de base de (1 à 2 c-à-s de vinaigre de cidre selon votre goût, pour 3 c-à-s d'huile d'olive), ici multiplié au moins par 4 fois et plus...selon votre goût...

Mettre d'abord dans le saladier, le sel, l'ail écrasé, au presse ail ou coupé en petits morceaux, mélangez, ajoutez le vinaigre de cidre qui va faire fondre le sel, mélanger, ajouter ensuite l'huile d'olive, le poivre, bien fouetter avec une fourchette pour faire une sauce liée, (émulsionnée) et rajouter les feuilles de céleri finement hachées, fouetter de nouveau.

- 2) Laver, éplucher, légumes.

- Ciseler les endives, la salade, rapper les carottes, couper en petits morceaux le céleri-branché après l'avoir aussi épluché, égrener les concombres, puis coupez-les en petits morceaux. Coupez en rondelles les radis, ainsi que le chou-fleur en petits morceaux.
- Mettre au fur et à mesure dans le saladier avec la sauce et bien mélanger pour éviter l'oxydation.

Mettre au frais en attendant de passer à table