

SALADE D'ETE



INGREDIENTS

Salade verte au choix laitue, sucrine, iceberg

Mâche si vous en trouvez encore

Œufs durs, 1 par personne

Mozzarella

3 ou 4 olives noirs par personne

1 poivron coloré

2 tomates

Sauce au yaourt : Herbes fraîches : ciboulette, aneth, basilic, coriandre, persil

Sel et poivre.

Huile d'olive 2 cuillères à soupe

1 yaourt nature

1 gousse d'ail

COMMENT FAIRE

Faites cuire les œufs durs dans l'eau bouillante 10 mn et laissez refroidir. Lavez les tomates et coupez les en quartiers. Lavez et épépinez le poivron et le couper en fines lamelles.

Lavez et essorez les salades. Coupez la salade verte, mais gardez les bouquets de mâche entiers.

Préparez la sauce : épluchez l'ail et retirez le germe vert. Lavez et séchez les herbes, mettez tout dans un hachoir électrique et réduisez finement.

Dans un bol, versez le yaourt, l'huile, ajoutez ail et herbes mixées. Mélangez bien le tout.

Sur un plat de service, disposez la salade, les tomates, le poivron, les olives, les œufs coupés, la mozzarella. Terminez par la mâche. Présentez le bol de sauce au yaourt à disposition sur la table.