

Pourpier d'hiver

ou *Clayton de Cuba*



Salade d'hiver pour jour de fêtes

Ingrédients

Un bouquet de Pourpier

Quelques Noix, une demie pomme (Cox, Booskoop) Huile, vinaigre sel et poivre

Dans un saladier préparez votre assaisonnement : Huile d'olive, vinaigre de cidre, sel et poivre.

Concassez les noix, les mettre dans votre assaisonnement.

Coupez une demi pomme dans votre assaisonnement ;

Réservez , ajoutez vos feuilles de Pourpier juste avant de servir (car cette salade ne supporte pas d'être assaisonnée d'avance) Les fleurs se mangent ;

Vous pouvez parsemer votre salade de copeaux de fromage de votre chou.



Mesclin de petites salades

Ingrédients

Un bouquet de Petites salades (Moutarde métisse, Moutarde verte, Mizuna, Roquette)

Deux Figues Huile, vinaigre sel et poivre

Dans un saladier préparez votre assaisonnement : Huile d'olive, vinaigre balsamique sel et poivre.

Découpez les figues en morceaux les ajouter dans votre assaisonnement

Réservez , ajoutez vos feuilles de Salades juste avant de servir (car ces salades ne supportent pas d'être assaisonnées d'avance)



Ces salades accompagneront vos repas de fêtes

Bon appétit