

Une belle salade de crudités colorée et savoureuse



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 15 min	
Préparation : 15 min	Cuisson : min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 mélange de poivrons vert, rouge, jaune
- 1 concombre
- 2 petites carottes
- 12 tomates cerises
- 1 petit oignon rouge
- Haricots verts frais ou en boîte
- Olives noires dénoyautées

La Petite Histoire

Je vous propose une salade de crudités très colorée, savoureuse, rapide et simple à réaliser. Vos convives ne pourront que l'apprécier et s'empresser de la goûter.

Pour la réalisation de cette recette, j'utilise le mélange [Sauce](#) pour agrémenter ma vinaigrette.

... Épicément Jeanne

- Salade composée jeunes pousses
- 2 œufs durs
- ¼ d'un bouquet de coriandre
- Dés de fromage (facultatif)

Ingrédients pour la vinaigrette

- 4 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre
- 1 cs de jus de citron
- 1 cs de moutarde
- 1 cc du mélange [Sauce](#)
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients pour la vinaigrette et réserver
- Si haricots verts frais, les cuire pendant 10 min, égoutter et les coupés en petits morceaux
- Ciseler la coriandre. Couper l'oignon en rondelle, les tomates cerises en quartiers et le reste des légumes en dés
- Dans un grand saladier, ajouter la salade, la coriandre, tous les légumes, la vinaigrette et mélanger le tout
- Ajouter les œufs coupés en quartiers et les dés de fromage
- Ça y est c'est prêt : appréciez les couleurs et dégustez les saveurs !