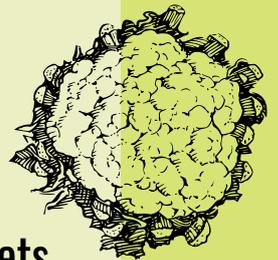


Salade de Chou-Fleur

POUR 1 ENTRÉE

- 1 chou-fleur
- 1 salade verte
- 2 carottes
- 1 paquet de lardons
- 1 échalote
- Sauce salade



1. Cuire à l'eau le chou fleur coupé en gros bouquets, une fois refroidi, le couper en plus petits bouquets.
2. Dans un saladier, mélanger avec de la salade verte taillée en petites bandes.
3. Ajouter un peu de carottes râpées (pour la couleur).
4. Dans une poêle, faire revenir des lardons (nature ou fumés) avec de l'échalote coupée finement.
5. Une fois cuits, verser les lardons sur la salade et mélanger.
6. Assaisonner avec une sauce salade. On peut ajouter quelques olives noires ou des cornichons coupés en rondelles.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

communication@lebiaujardin.org

