

metro



Salade hivernale

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Râpures de céleri-rave
(2 tasses)

500 ml Râpures de carottes
(2 tasses)

Jus d'un demi citron

1 Grosse pomme coupée en dés, avec pelure

15 ml Raisins secs
(1 c. à soupe)

45 ml Huile végétale
(3 c. à soupe)

30 ml Vinaigre blanc
(2 c. à soupe)

Préparation

Mettre les râpures de céleri-rave et de carottes dans un saladier, arroser de jus de citron et mélanger.

Ajouter les dés de pommes et les raisins secs, puis mélanger à nouveau.

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette à la moutarde et verser sur la salade.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

   Société des alcools du Québec, 2007

5 ml Moutarde préparée
(1 c. à thé)

2 ml Estragon séché
(1/2 c. à thé)

Au goût sel et poivre noir

Accords bières et mets



Aromatisée et rafraîchissante

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
