SALADE BRESTOISE

Dimanche 24 juillet 2016

SALADE BRESTOISE

Mariage terre mer en pays breton pour un repas du soir

Salade brestoise pour 2 personnes et 5 pp-5 sp par part

-200 g de bouquets de chou-fleur *

-200g de pommes de terre de Noirmoutier ou autres (rattes)*

-120 g de crevettes roses cuites décortiquées *

-1 œuf dur*

-ciboulette*

-2 cuillerées à café d’huile de colza

-vinaigre de cidre

-sel poivre

-moutarde

Cuire les bouquets de chou-fleur à la vapeur (3 minutes).Les

laisser refroidir (il faut qu’ils restent croquants).

Cuire les pommes de terre à l’eau bouillante salée (démarrage à froid).Les égoutter, les peler et les couper en dés .Les laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger les dés de pommes de terre, les petits bouquets de chou-fleur, l’œuf dur coupé en petits cubes, les crevettes et saupoudrer le tout de ciboulette émincée.

Verser la vinaigrette au moment de servir (sel poivre vinaigre huile et 2 c à soupe d’eau et une pointe de moutarde)

Pour le repas : salade brestoise (5 pp- 5 sp)-flan aux framboises (1pp-2sp).Total : 6pp- 7 sp)

Bon Dimanche