

SALADE BRESTOISE

Mariage terre mer en pays breton pour un repas du soir :

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



- 200g de bouquets de chou-fleur *
- 200g de pommes de terre de Noirmoutier *
- 120 g de crevettes roses cuites décortiquées *
- 1oeuf dur *
- ciboulette *
- 2 cuillères 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 cuillères à soupe d'eau et une pointe de moutarde)

Pour mon repas : salade brestoise – flan aux framboises

Bon dimanche