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 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 cuillerées à soupe d’eau et une pointe de moutarde)

Pour mon repas : salade brestoise – flan aux framboises

Bon dimanche