

de Danielle

- de la laitue
- des graines de sésame rôties
- du fromage blanc en cubes
- des olives noires

• des oignons, le brocoli, les tomates, le concombre, les

laitue lavée dans un

seau, des cubes d'ail, du vinaigre.

ET VOICI LA RECETTE POUR
MA VINAIGRETTE SPÉCIALE. C'EST UNE
VINAIGRETTE À LA MOUTARDE, À L'AIL
ET AUX FINES HERBES.

La vinaigrette de Danielle

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon (15 ml)
- 1/4 tasse de vinaigre (60 ml)
- une tasse d'huile d'olive (250 ml)
- des fines herbes au goût
- une gousse d'ail émincée
- du sel et du poivre au goût

1. Mélangez la moutarde et le vinaigre.
2. Ajoutez l'huile petit à petit en mélangeant bien.
3. Ajoutez les herbes, l'ail, le sel et le poivre.



POUR BIEN PRÉPARER
LA SALADE MAISON,
IL FAUT CHANTER!



Et voilà ma salade... ma spécialité!
Le tour, de ma vinaigrette arrosée
Laitue, tomates, olives noires et poivrons
Brocoli, carottes, concombre et champignons