



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Carmine en salade sucrée salée .



Ingrédients :

- 1 abricot
- 1 c.à.c de vinaigre
- 1 carmine (endive rouge)
- 1 kiwi
- 1 tranche saumon
- 2 c.à.c d'huile
- 4 anchois
- Curry
- Sel, poivre

- Détailler les ingrédients : effeuiller la carmine, ciseler la tranche de saumon, couper en rondelle les fruits
- Préparer une vinaigrette : Sel + poivre + curry, puis ajouter le vinaigre et l'huile, mélanger

Astuce : une entrée rapide et colorée forte en saveurs

