



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

. Salade de roquette .



Ingrédients :

- 1 grosse tomate cœur de bœuf
- 1 yaourt brassé 0%
- 150 g de petits pois
- 35 noisettes décortiquées
- 5 champignons de Paris
- Chorizo
- Jus de citron jaune
- Lamelles de poivrons
- Raisin de Corinthe
- Roquette
- Sel, poivre, pavot bleu, 5 baies
- Vinaigre de framboises

- Faire cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante, égoutter et réserver
- Mixer 25 noisettes, réserver. Faire de même avec la moitié des petits pois
- Dans un cul de poule délayer le yaourt brassé pour le rendre onctueux
- Arroser d'un filet de jus de citron, de la poudre de noisette et du vinaigre de framboises
- Saler, poivrer, remuer pour bien amalgamer et placer cette sauce au réfrigérateur
- Émincer les champignons, la tomate cœur de bœuf, la roquette et le chorizo
- Mélanger tous les ingrédients émincés dans un saladier et parsemer des raisins de Corinthe
- Ajouter quelques noisettes, les petits pois, et les épices. Servir

