

Salade d'Anne-Laure



Préparation : 20 minutes

Pour 2 personnes :

- 2 poignées de salade jeunes pousses
- 15 tomates cerises
- 7 tranches de filet mignon séché (ou à défaut 15 tranches de magrets de canard fumés)
- 60 g de copeaux de parmesan
- 1/2 oignon rouge
- 4 cuillerées à soupe de pignons de pin
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
- 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- piment d'Espelette

1. Laver les tomates cerises et les couper en quatre. Éplucher le demi-oignon rouge, le couper en fines lamelles.

2. Dans un grand saladier, mettre la salade, les tomates cerises, l'oignon rouge, les tranches de filet mignon séché, les pignons de pin et les copeaux de parmesan.

3. Préparer la vinaigrette : mélanger le vinaigre balsamique avec le vinaigre de vin. Ajouter l'huile d'olive. Saler et poivrer, assaisonner de deux ou trois pincées de piment d'Espelette.

4. Verser la vinaigrette sur la salade, mélanger et servir aussitôt.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.vox.com>