

12 avril 2008

Salade carottes-pommes, vinaigrette au miel et au curry



(pour 4)

*8 carottes
2 pomme granny
2 cs de persil frais hâché
2 cs de ciboulette fraîche ciselé
Vinaigrette :
2 cs de vinaigre de vin blanc
1 cs de poudre de curry
2 cc de miel
1 cc de sel
¼ cc de poivre du moulin
¼ tasse d'huile d'argan (ou d'olive)*

Epluchez les carottes et les pommes. Evidez les pommes.
A l'aide d'un économe, réalisez des lamelles de carottes. Coupez les pommes en fines tranches puis en fin bâtonnets. Combinez les carottes, les pommes, le persil et la ciboulette.

Préparez la vinaigrette en mélangeant le vin blanc, le curry, le miel, le sel et le poivre dans le bol d'un mixeur. Mixez. Pendant qu'il tourne, ajoutez l'huile en un fin filet et mixez jusqu'à ce qu'elle soit bien amalgamée et que la vinaigrette ait pris un peu de consistance. Versez sur les légumes et mélangez délicatement pour les en imprégner. Répartissez dans des verrines.