

Vinaigrette printanière

VÉGÉTARIEN

Mise en place et préparation: env. 40 min

1 c. à café de moutarde douce

1 limette, zeste râpé et jus

4 c. à soupe d'huile d'olive

2 pincées de sucre

1 petit oignon en botte avec un peu de vert, finement haché

6 radis, en petits dés (voir petites photos 1 à 3)

6 fanes de radis, finement ciselées

4 feuilles de dent-de-lion blanchie, finement ciselées

sel, selon goût

poivre du moulin

quelques feuilles de dent-de-lion blanchie pour le décor

1. Bien mélanger tous les ingrédients, y compris le sucre. **2.** Incorporer l'oignon et tous les ingrédients, y compris les feuilles de dent-de-lion, saler et poivrer la vinaigrette. Dresser avec les feuilles de dent-de-lion.

Servir avec: pommes de terre nouvelles en robe des champs, œufs durs.

Par personne: lipides 12 g, protéines 1 g, glucides 3 g, 522 kJ (125 kcal)



Tenir le radis par les fanes, entailler en fines lamelles presque jusqu'aux tiges.



Tourner le radis sur 90° et découper en tranches fines.



Détailler le radis en tout petits dés.