



## Salade de cresson au saumon fumé

Mise en place et préparation:  
env. 25 min  
Entrée pour 4 personnes

Portion: 219 kcal, pro 14g, glu 3g,  
lip 17g

**1 c. s. de moutarde forte**

**2 c. s. de vinaigre à l'ail des ours** (voir «Suggestion» à droite) ou de vinaigre aux herbes

**4 c. s. d'huile de colza**

**¼ de c. c. de sucre**

**½ c. c. de sel**

**un peu de poivre**

**100 g de cresson de fontaine**

**1 botte de petits radis,**  
en lamelles

**200 g de cottage cheese**  
nature, rincé

**100 g de tranches de saumon**  
fumé

1. Mélanger la moutarde et tous les ingrédients jusqu'au sucre compris, saler, poivrer.
2. Répartir cresson, radis, cottage cheese et saumon sur des assiettes, arroser avec la sauce à salade.

### **Suggestion:** **vinaigre à l'ail** **des ours**

Envie de profiter plus longtemps du parfum de l'ail des ours? Emprisonnez-le dans ce vinaigre!

Préparation: mélanger 20 g d'ail des ours coupé finement avec 5 dl de vinaigre de vin blanc, laisser macérer env. 2 semaines à couvert au réfrigérateur. Filtrer le vinaigre dans une bouteille, conserver bien fermé.

Conservation:  
env. 2 mois.

