

Salade de Rosières

Ingrédients pour 6 personnes

300 g rosières
2 c. à soupe huile d'olive
1 citron; jus
2 c. à soupe crème fraîche
1/2 c. à café sel, poivre
1 c. à soupe ciboulette fraîchement hachée
1 c. à soupe persil haché
2 petits oignons blancs
150 g salami
250 g beaufort ou comté
1 poivron rouge

Portez à ébullition 2 à 3 litres d'eau salée, plongez-y les Rosières et laissez-les cuire 8/9 mn environ. Lorsqu'elles sont "al dente", passez-les rapidement sous l'eau froide et égouttez-les.

Mélangez dans un grand saladier l'huile d'olive, le jus de citron, la crème fraîche, le sel, le poivre et les fines herbes.

Pelez si nécessaires les oignons et coupez-les en 8; coupez les tiges en tronçons, coupez également le salami en petits morceaux. Retirez la croûte du fromage et coupez-le en fines lamelles. Lavez le poivron, ôtez les pépins et la partie blanche à l'intérieur et coupez-le en lanières.

Placez tous ces ingrédients dans le saladier, mélangez; au besoin, ajoutez un peu de curry ou de paprika fort pour corser la saveur. Mettez au frais 30 mn.

Temps de préparation: 0:45

Classification: entrée froide/salade (plat), facile
(difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Fabricant de pâtes Croix de Savoie

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo