



Apéritifs et entrées
Salade d'herbes fraîches

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

117

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
salade d'herbes**

120 g **Pousses d'épinard**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 botte(s) **Estragon**
1 botte(s) **Cerfeuil**
1 **Echalote(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre
balsamique**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur en réalisant des bâtonnets.
- 2 Verser la ciboulette dans un saladier. Ajouter les pousses d'épinard, puis effeuiller le cerfeuil et l'estragon au dessus du saladier.
- 3 Assaisonner la salade, de sel, de poivre, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Mélanger avec une cuillère.
- 4 Eplucher l'échalote avec un couteau d'office et l'émincer avec un couteau éminceur. L'ajouter dans le saladier et mélanger.