

SALADE AUX CANNEBERGES

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c.à soupe de miel
- 3 c.à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- sel, poivre
- 250 g de mesclun
- 1 oignon moyen
- 150 g de canneberges séchées
- 150 g d'amandes émincées
- beurre
- 1c. à soupe de jus de canneberges concentré

Préparation :

Pour la vinaigrette :

Mélanger énergiquement le miel, l'huile d'olive, les gousses d'ail hachées, le vinaigre de cidre à la canneberge, le concentré de canneberges jusqu'à un mélange homogène. Saler, poivrer et réserver.

Dans une poêle, faire fondre le beurre. Faire revenir les canneberges, les amandes et l'oignon jusqu'à ce que les amandes soient légèrement dorées. Réserver.

Déposer la salade dans un bol et y verser le mélange de canneberges et d'amandes. Ajouter la vinaigrette.

(recette provenant du site www.couleurs-quebec.com)