Julie Zyromski

Salade de fleurs

Portions: 4

Préparation: 15 minutes

4

V VEG SL SG



Ingrédients

Salade

4 belles grosses tomates ancestrales
1 casseau de tomates cerises aux couleurs variées
Roquette fraîche, au goût
Aneth frais, au goût
Fleurs comestibles (capucines, hémérocalles, fleurs de ciboulette, fleurs de courgettes, etc.)
Poivre frais du moulin, au goût

Vinaigrette sucrée au tournesol

60 ml (¼ tasse) de miel doré liquide
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre de pomme
125 ml (½ tasse) d'huile de tournesol
3 ml (½ c. à thé) de sel

Étapes

1. Couper les tomates en morceaux de la grosseur d'une bouchée.
2. Répartir la roquette dans les assiettes, puis y déposer les tomates. Ajouter l'aneth (de façon généreuse!), les fleurs et du poivre frais du moulin.
3. Pour la vinaigrette, mettez tous les ingrédients dans un pot muni d'un couvercle. ecouer vigoureusement, la vinaigrette deviendra opaque et decouleur laiteuse.
4. Ajouter la vinaigrette sur la salade et déguster!

Note: vous pourrez aussi y ajouter des graines de tournesol ou des pistaches grillées!