



SALADE D'HIVER AVEC SAUCE AU MIEL



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- La mayonnaise est superflue.
- Préparation simple et rapide



15



simplement

Conseils

Le miel peut être remplacé par du sirop d'érable.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE PANSEMENT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 cs Vinaigre de vin blanc

40 ml Huile de colza

2 cs Miel

2 cc Moutarde de Dijon

200 ml Eau

Sel et poivre

POUR LA SALADE

1 Radicchio, coupé

3 Chicorée, coupé

1 Chou chinois, coupé

100 g Rampon

PRÉPARATION

1. Pour la vinaigrette: mélanger tous les ingrédients ensemble lisse avec un mélangeur à main.
2. Pour la salade: saladier, verser la vinaigrette sur et garnir comme on le souhaite.