



# SALADE D'HIVER AVEC SAUCE AU MIEL ET À LA MOUTARDE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Souligne le goût des ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## Conseils

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

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA SAUCE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**60 ml** Vinaigre de vin blanc

**80 ml** Huile de colza

**2 cs** Miel

**1 cs** Moutarde de Dijon

**400 ml** Eau

Sel et poivre

### POUR LA SALADE

**2** Radicchio, coupé

**6** Chicorée, coupé

**2** Chou chinois, coupé

**200 g** Rampon

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce: mélanger tous les ingrédients de la sauce à salade au mixeur-plongeur.
2. Pour la salade: dresser la salade, napper de sauce et garnir à volonté.