



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>60 ml</b>	Vinaigre de vin blanc
<b>80 ml</b>	Huile de colza
<b>2 cs</b>	Miel
<b>1 cs</b>	Moutarde de Dijon
<b>400 ml</b>	Eau
	Sel et poivre

### POUR LA SALADE

<b>2</b>	Radicchio, coupé
<b>6</b>	Chicorée, coupé
<b>2</b>	Chou chinois, coupé
<b>200 g</b>	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.