

## ***Salade Mesclun vinaigrette tomate et balsamique***

Recette réalisée avec les produits de

*La Shop à Légumes*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 12 juillet 2015

### **Ingrédients :**

#### Vinaigrette :

- 1 grosse tomate
- 30 ml de vinaigre balsamique noir
- 80 ml d'huile d'olive
- 1 cuil. à thé de moutarde de Dijon
- 1 cuil. à soupe de miel
- Le zeste d'un demi citron

#### Salade :

- 1 sac de Mesclun de la Shop à Légumes
- ¼ de fleur d'ail ciselée finement
- 1 échalote mauve ciselée
- 5 petites tomates coupées en quartier
- ¼ de bulbe de fenouil coupé finement à la mandoline
- 1 petit navet japonais blanc (ne pas confondre avec le daikon)

### **Méthode :**

#### Vinaigrette :

- Couper grossièrement la tomate
- Combiner tous les ingrédients de la vinaigrette dans un contenant
- Assaisonner avec un peu de sel et poivre
- Passer le tout au pied mélangeur jusqu'à consistance homogène

**Trucs et astuces :** Vous pouvez remplacer les ingrédients de la vinaigrette à votre goût, il suffit de respecter le ratio suivant : 1 part de vinaigre pour 2 parts d'huile, pour 1 part du reste des ingrédients. Laissez place à votre imagination et rappelez-vous que la moutarde de Dijon va aider à l'émulsion de la vinaigrette. Donc, il est préférable de ne pas la remplacer.

*<http://lashopalegumes.ca>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*

Salade :

- Dans un grand bol mélanger la salade mesclun, la fleur d'ail, l'échalote et les tomates
- Couper le navet blanc et le fenouil en fines rondelles à la mandoline et les ajouter au mélange
- Assaisonner le tout de sel et poivre
- Ajouter la vinaigrette et bien mélanger
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire

### **Astuce du chef!**

Si vous voulez amener votre salade à un autre niveau, vous pouvez lui ajouter un fromage de chèvre ainsi que quelques noix pour lui donner de la texture ou même un peu d'agneau effiloché. Or, si vous voulez garder cela simple et sortir de l'ordinaire, vous pouvez servir le tout dans un bol de parmesan. Il suffit de râper du fromage parmesan et de faire un rond avec celui-ci sur du papier parchemin et d'enfourner le tout 300 F. Lorsque le fromage commence à prendre couleur retirez du four et moulez-le sur le dos d'un petit bol rond. Laissez le reposer et il sera prêt quand il sera froid et croustillant.

*<http://lashopalegumes.ca>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*