

Salade de fraises avec bébé romaine, fromage feta et vinaigrette balsamique



Recettes des
ateliers-bouffes
de La
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Source de la recette :

<http://www.saladesdole.ca/recipes/salade-de-fraises-avec-bebe-romaine-fromage-feta-et-vinaigrette-balsamique/>

Portions : 4 portions

Préparation : 25 minutes

Ingrédients

- ✓ 1 c. à table de vinaigre balsamique
- ✓ 3 c. à table d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 1 c. à table de feuilles de basilic frais hachées, ou 1 c. à thé de basilic séché et broyé
- ✓ Sel et poivre noir
- ✓ 1 emballage (5 oz) de Bébé romaine DOLE
- ✓ 2 tasses de fraises fraîches DOLE tranchées
- ✓ ½ tasse de fromage de chèvre ou feta émiettés
- ✓ ¼ de tasse de noix de pin, rôties
- ✓ La maison des jeunes ont ajouté des graines de tournesol

Préparation

Fouetter le vinaigre et l'huile d'olive dans un petit bol. Ajouter le Basilic, saler et poivrer. Combiner la Bébé romaine et les fraises dans un grand bol.

Ajouter la vinaigrette et mélanger délicatement jusqu'à ce qu'elle soit bien répartie dans la laitue. Répartir la salade sur 4 assiettes. Parsemer chacune de fromage, de graines de tournesol et de noix de pin.