



# Salade colorée croquante

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 4 personnes :

1 botte de radis

1 tête de chou-fleur

1/2 bocal de fèves des marais

150 gr de coeur d'artichauts

1 grenade

3 avocats espagnols

1 bouquet de basilic

1 bouquet de coriandre

Râpez la tête du chou-fleur, coupez finement vos avocats, ainsi que vos coeurs d'artichauts. Découpez votre grenade pour récupérer toutes ses graines. Émincez le basilic et la coriandre. Egouttez vos fèves des marais et passez-les à l'eau froide.

Dans un saladier, déposez vos légumes coupés et versez un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Pour l'assaisonnement, la touche parfaite, je vous suggère mon huile d'olive N°1 avec un vinaigre de prune.

Croquante, acidulée, fondante cette salade a tout pour plaire.