

SALADE OEUF POCHÉ ET MAGRET FUMÉ

Ingrédients :

- 1 scarole
- 1 carotte
- ½ betterave crue
- 1 orange
- 80 g de cerneaux de noix
- 4 œufs
- 12 tranches de magret fumé dégraissé
- 1 c à s de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel
- 2 c à s d'huile de noix
- 4 branches de cerfeuil.



Recette :

1. Effeuillez, lavez et essorez la salade (réserver 4 belles poignées de salade et conserver le reste au frais).
2. Lavez et pelez la carotte et les détaillez en tagliatelles au rasoir à légumes (ou en bâtonnets au couteau d'office).

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel