DUO CRU-CUIT DE POUSSES D’ÉPINARDS

Ingrédients :

- 600 g de pousses d’épinards
- 80 g de parmesan en morceau
- 150 g de tomates cerises
- 10 feuilles de roquette
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- 3 c à s d’huile d’olive
- 4 tranches de pain de campagne grillé
- ½ gousse d’ail
- Sel
- Poivre

Recette :

1. Laver les épinards puis les sécher. Laver les tomates cerise et la roquette puis les sécher.
2. Ciseler finement la roquette.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel