

SALADE CALIFORNIENNE **Sauce balsamique à l'érable**



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Jenny Paquet

Plat proposé par Catherine Falardeau, propriétaire
CASSE-CROÛTE CHEZ CATHERINE (Saint-Alban)

Dans un grand bol, mélanger une belle laitue croquante hachée grossièrement, de la carotte taillée en fine julienne, un peu de céleri coupé en dés, une poignée de canneberges séchées, une pomme coupée en lamelles (citronnées pour qu'elles ne brunissent pas), un beau morceau de brie coupé en dés et une poignée de noix de Grenoble. Bien mélanger et déposer dans une tortilla séchée en forme de bol, ou dans un bol, puis arroser de vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'érable.

Catherine ne dévoile pas tous ses secrets. Vous devrez vous rendre au casse-croûte pour essayer de découvrir le secret de la vinaigrette. Je me permets quand-même de vous donner une recette de base.

Donald Vézina

Vinaigrette : Dans un bocal qui ferme bien, mélanger 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre balsamique, 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive, 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable, 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron, sel et poivre au goût. Bien agiter avant de servir.