

## SALADE DE ROQUETTE AU VINAIGRE DE FLEUR DE PISSENLIT

Recette proposée par : **Brigitte FILIPPI**

**LA HAIE GOURMANDE**



### **Ingrédients : Pour 4 personnes**

200 g de roquette  
4 œufs  
8 cœurs d'artichauts cuits  
100g de poivrons grillés  
20 olives noires  
12 anchois marinés  
2 c. à soupe de vinaigre de fleur de pissenlit  
3 c. à soupe d'huile de noix  
sel, poivre du moulin

**Préparation : 20mn**

**Cuisson: 10mn pour les œufs**



### **Préparation :**

Cuisez les œufs durs

Préparez une vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre de fleur de pissenlit, le poivre et juste une pincée de sel (les anchois marinés sont déjà salés)

Lavez et essorez la roquette, mélangez-la avec la vinaigrette

Disposez dans un plat

Ajoutez les cœurs d'artichauts coupés en deux, les poivrons grillés coupés en fines lanières, les œufs écalés et les anchois marinés

*Bon Appétit*

### **Variantes :**

Il est possible de remplacer une partie de la roquette par des pousses d'épinards ou du mesclun. Pour faire un plat unique, vous pouvez ajouter quelques noix, du fromage frais de chèvre ou de brebis, et même quelques lentilles.

La Haie Gourmande  
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

[lahaiegourmande@wanadoo.fr](mailto:lahaiegourmande@wanadoo.fr) [www.lahaiegourmande.fr](http://www.lahaiegourmande.fr)