



## Roquette de poires, raisins et radis

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 20 MINUTES

### INGRÉDIENTS

#### Salade :

- 70 g (2 ½ oz) de roquette
- 2 poires, pelées et coupées en cubes
- 160 g (1 tasse) de raisins rouges, coupés en 2
- 5 à 6 radis, tranchés finement
- 2 oignons verts, hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, ciselée

#### Vinaigrette :

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime, fraîchement pressé
- 10 ml (2 c. à thé) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame grillé
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- Poivre, au goût

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients de la salade.
2. Fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette, puis l'ajouter à la salade. Brasser délicatement pour bien enrober les ingrédients. Rectifier l'assaisonnement au goût puis servir.



*L'ajout de poires et de raisins à cette salade permet d'adoucir la légère amertume typique de la roquette et la rend unique en son genre!*