



Recette : Salade de saumon fumé, pommes et asperges, vinaigrette à l'estragon

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

Salade :

- 340 g (3/4 lb) d'asperges
- 1,5 litre (6 tasses) de feuilles de roquette
- 2 oignons rouges, tranchés en fines rondelles
- 454 g (1 lb) de saumon fumé
- 2 pommes, tranchées finement

Vinaigrette :

- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 1 jaune d'oeuf *
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) d'estragon frais, ciselé
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- Poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Cuire *al dente* les asperges à la vapeur puis les rincer à l'eau froide et les égoutter.
2. Mélanger ensemble les ingrédients de la vinaigrette en



Un mariage parfait de roquette, saumon fumé, pommes et asperges, le tout agrémenté par une savoureuse vinaigrette à l'estragon

CONSEIL PRATIQUE

* L'ajout du jaune d'oeuf dans la vinaigrette est facultatif; il permet toutefois d'obtenir une vinaigrette plus onctueuse.

brassant bien à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture onctueuse.

3. Pour le service, diviser la roquette en 4 et la déposer dans des assiettes de service. Parsemer de rondelles d'oignon puis ajouter le saumon fumé, les pommes et les asperges de façon à former un bel agencement visuel.
4. Verser la vinaigrette sur le dessus de chaque portion et servir.