

Salade italienne

4 personnes

- 1 salade verte
- 1 poivron rouge
- 8 tomates séchées
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de pignons de pain
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 5 cuillères à soupe de bonne huile d'olive
- sel et poivre.

Vous pouvez ajouter des copeaux de parmesan. Choisissez une salade verte selon votre goût. Vous pouvez faire griller les pignons de pin.



■ Brûlez la peau du poivron sur la flamme du gaz ou sous le grill du four. Éliminez la peau, le pédoncule et les graines, puis coupez le en lanières.

■ Versez le vinaigre dans un bol, salez et poivrez, puis ajoutez l'huile d'olive. Faites mariner les lanières de poivron dans cette vinaigrette.

■ Lavez et épluchez la salade, et disposez-la dans un saladier. Coupez les tomates séchées en 2.

■ Versez la vinaigrette, les câpres et les pignons sur la salade, mélangez bien et servez rapidement.