

SALADE EPINARDS ET CONCOMBRE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 saladier, 1 bol

Ingrédients :

Epinards

$\frac{1}{2}$ concombre

4 radis

4 œufs

Jus d'un citron

Huile de pépin de raisin

Sel, poivre

Préparation :

1 - Faire cuire les œufs durs 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

2 - Nettoyer les épinards à l'eau froide et bien les essuyer.

3 - Peler et couper le $\frac{1}{2}$ concombre en demi-lune.

4 - Laver et couper les radis en fines rondelles.

5 - Ecaler les œufs durs et les couper les en morceaux.

6 - Mettre le tout dans un grand saladier et brasser.

7 - Dans un petit bol mélanger le jus de citron, l'huile, le sel et le poivre.

8 - Verser l'assaisonnement sur la salade et brasser à nouveau.