

Salade bretonne

Ingrédients :

- Cœurs d'artichauts marinés
 - 40 pièces
- Filets d'anchois à l'huile
 - 35 pièces
- Huile de colza ou noix
 - 18 cl
- Vinaigre de cidre
 - 9 cl
- Sel, poivre
 - à discrétion

Préparation :

- Laver et essorer soigneusement 950 g de jeunes pousses.
- Couper en fines rondelles 6 bottes de radis roses (environ 60 radis).
- Égoutter et couper en deux ou quatre 40 cœurs d'artichauts marinés.
- Prélever 35 filets d'anchois à l'huile.
- Dans un grand saladier, mélanger pousses, radis, artichauts, puis disposer les anchois par-dessus.
- Juste avant de servir, préparer la vinaigrette : mélanger 18 cl d'huile de colza/noix, 9 cl de vinaigre de cidre, sel, poivre.
- Assaisonner la salade, bien mélanger, dresser sur de grands plats.