

Salade iceberg

Noix et dés de roquefort



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min



1 sachet
d'iceberg



2 càs d'huile
d'olive



Dés de roquefort



½ verre de noix
concassées



Poivre et sel

Préparation

1. Ouvrir le sachet de salades Iceberg, les rincer, les égoutter.
2. Couper les morceaux trop gros, mettre le tout dans un saladier.
3. Décortiquer 10 noix. Réserver.
4. Couper 3 lamelles de roquefort, d'environ 1 cm de large.
5. Les débiter en dés de 1 cm. Réserver.
6. Arroser la salade de 4 càs d'huile d'olive.
7. Rajouter les noix et les dés de roquefort.
8. Remuer et réserver.
9. Servir frais.

Options : Rajouter des olives noires, du persil débité...

Origine : USA en 1930, importée sous de la glace ! Ce sont des boules très compactes.

* * * 12 mars 2022 * * *