

metro



Salade de goberge à saveur de crabe, bocconcini et pomme

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

2 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 1 Branche de céleri

- 1 Pomme, ou cantaloup (melon brodé), tranché

- 2 Boules de bocconcini

- 10 ml (2 c. à thé) Moutarde de Dijon

- 5 ml (1 c. à thé) Huile d'olive extra vierge

- 60 ml (1/4 tasse) Yogourt nature

- 170 g (5 oz) Bâtonnets de goberge à saveur de crabe

- 5 ml (1 c. à thé) Pignons (noix de pin)

Préparation

- Couper le céleri en fines rondelles. Réserver.
- Couper la pomme en deux.
- Avec une cuillère parisienne, enlever le cœur et les pépins. Couper en fines tranches. Réserver.
- Couper en deux les boules de bocconcini puis couper en dés.
- Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive, le yogourt.
- Couper les bâtonnets de goberge en petits tronçons.
- Dans un saladier, mélanger la goberge, le céleri, les pommes, le fromage.
- Verser la vinaigrette, garnir de pignons et de pacanes.
- Bien mélanger et servir avec un pain aux céréales.
- Source : Metro

Accords vins et mets

Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pÃ¢le, leurs

Au goût pacanes



arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Aromatisée et rafraîchissante

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
