

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE AUX NOIX DE GRENOBLE

Ingrédient :

Le cœur d'une frisée,
4 mandarines,
10 noix,
150 g de champignons de couche,
le jus d'un citron ou d'une demie orange,
huile d'olive,
sel.

Recette :

Éplucher les mandarines et les couper en tranche.
Émincer les champignons.
Détailler les noix en cerneaux.
Trier et laver la frisée.
Faire une vinaigrette en remplaçant le vinaigre par le jus de citron ou d'orange.

Mélanger et servir.

Bon Appétit

