

## L'assaisonnement de la salade de printemps

Elle est si verte, si fraîche, qu'un simple assaisonnement lui suffit.

Mais il y a tout un rite dans l'assaisonnement. Le connaissez-vous?

Le poivre, n'est pas mouillé par le vinaigre. Par contre, le sel se dissout mal dans l'huile. Commencez par verser l'huile dans la cuillère et par y mélanger le poivre. Versez sur la salade, puis versez dans la cuillère vinaigre et sel, mélangez et versez sur les feuilles, que vous « fatiguerez » en les remuant avec précaution. Votre salade sera parfaite.

Bien entendu les feuilles, après un lavage sérieux, doivent toujours être parfaitement égouttées.

De fines herbes hachées ciboulette, estragon, persil, cerfeuil, cressonnette, etc. donnent beaucoup de saveur à ce genre de salade, que vous décorerez d'une tomate coupée en tranches.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.