

Salade de cresson de fontaine

- | | |
|---|---|
| 150 g de cresson de fontaine | laver, retirer les grosses tiges, bien égoutter et répartir sur 4 assiettes ou un plat |
| 2 bottes de radis | couper en lamelles fines |
| 200 g de champignons de Paris bruns ou de pleurotes en huître | couper en lamelles ou en lanières |
| 1 c. à soupe d'huile ou de beurre à rôtir | chauffer dans une poêle, faire dorer les champignons 5 min env. en les tournant, laisser tiédir |



Sauce

- | | |
|---|---|
| 1 c. à café de moutarde | bien remuer le tout au fouet, mélanger avec les radis et les champignons, répartir sur le cresson |
| 2 c. à soupe de jus de citron | |
| 3 c. à soupe d'huile de noix selon besoin sel et poivre | |
| 1 botte de ciboulette, finement ciselée | |

Conseils

- Remplacer l'huile de noix par une autre huile aromatique, huile de noisette ou une huile d'olive de qualité, p. ex.
- Mélanger 2 c. à soupe de cerneaux de noix finement hachés, de noisettes hachées ou d'olives à la sauce.

La recette est prévue pour 4 personnes.

- 1
Cresson alénois (à gauche)
Cresson de fontaine (à droite)
- 2
de gauche à droite:
Radis blanc, long;
radis-glaçons
(petits radis blancs)
radis roses (petits et

