

## Salade de scarole roquette tomates basilic cresson et parmesan

*Bon je crois que c'est une de mes dernières salades... ce n'est pas celle-ci qui m'a réchauffée sur l'heure du midi... hier j'aurai dû prévoir une soupe!!!*



### Ingrédients

- Feuilles de scarole
- Feuilles de roquette
- 20 petites tomates (poirées, cerise...)
- Basilic pourpre et citronné
- Quelques branches de ciboulette
- Quelques branches de cresson alénois
- Parmesan frais râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Rincez tous les aromates et les feuilles de scarole. Répartissez les feuilles de scarole dans une assiette creuse. Déposez les tomates entières ou coupées en deux. Décorez de ciboulette ciselée, de basilic et de cresson alénois. Parsemez de parmesan. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Dégustez!

### Mes suggestions

- Les salades
- Que faire avec...



*De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick*

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-salade-de-scarole-roquette-tomates-basilic-cresson-et-parmesan-59165843.html>