

## Salade d'épinards et de pousses de soja de tata Danièle

La salade super sympa que tata Danièle nous prépare pour les grands repas de famille. Quelques ingrédients sont mesurés en volume, unité de mesure anglo-saxonnes!



### Ingrédients

- 250 g de jeunes pousse d'[épinards](#)
- 3 tiges de [céleri-branche](#)
- 1/3 tasse de raisins secs
- 250 g de champignons de Paris
- 2 tasses de [haricots mungo ou soja vert germés](#)
- 3 branches de persil
- 4 [oignons verts \(cébettes\)](#)
- 1 tasse de graines de tournesol écaillées non salées
- 4 c. à table d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- 6 c. à table de sauce soja

Préparez la vinaigrette avec l'huile d'olive, les gousses d'ail finement hachées et la sauce soja. Rincez et hachez les céleri, le persil et les oignons verts. Rincez les épinards et égouttez-les bien. Rincez les champignons et tranchez-les. Dans un saladier, déposez tous les ingrédients. Juste avant de servir, versez la vinaigrette et mélangez.

### Mes suggestions

- Recettes de [Salades...](#)
- Comment faire germer [les graines de soja vert ou haricot mungo](#)



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

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-salade-d-epinards-et-de-pousses-de-soja-de-tata-daniele-66234641.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Salades](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)