

Salade Crudités Famille Nombreuse

!!! à servir bien frais !!!

Mettre dans le bol :

350 gr de Carottes coupées en tronçon
500 gr de Pommes type Granny (verte) épluchées coupées en 4
25 gr de moutarde
50 gr d'huile d'olive
4 Tranches de jambon cuit (150gr)
150 gr de gruyère
1 cuillère à café rase de sel

(ça va arriver à ras-bord du bol... c'est normal...)
Mixer environ 1 minute à vitesse 4 en s'aidant de la spatule.

Pour plus de créativité finale : (et le plaisir des yeux) étaler tout autour d'une assiette des feuilles d'endives farci de cette préparation parsemées de persil achée.

Déguster.... C'est un délice...



"Sur le lit d'endive" photo de Christelle C.

["Retour Accueil"...](#) **ou** ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

	<h1>Le Plaisir du Bol....</h1> <p>Le Meilleur pour Votre cuisine... http://leplaisirdubol.com</p>	
---	---	---