

Salade d'été au patidou

POK_ Salade d'été au patidou

Ingrédients pour personnes :

400 grs de patidou

400 grs de carottes

2 échalottes

Herbes de Provence

vinaigrette

Préparation:

Lavez, épluchez et rapez les carottes.

Lavez et coupez le patidou en deux et épépinez-le.

Râpez-le et mélangez-le aux carottes.

Ajoutez la vinaigrette et les herbes de Provence.

Mettez au réfrigérateur et servez frais.

Astuce

N'épluchez pas le patidou pour en garder les couleurs, votre salade n'en sera que plus apétissante.

Vous pouvez également ajouter de l'ail, de l'échalote ou du persil.