**Salade Sucré/Salé**

**Ingrédients pour 3-4 personnes :**

* 4 feuilles de salade verte
* 1 pomme croquante
* 2 carottes
* ¼ de céleri-rave
* radis
* *1 boite de thon ou maquereau*
* 1 orange – 3 cuillères à café de jus
* 3 cuillères à café de vinaigre de framboise
* 3 cuillères à café d’huile de colza
* 1/2 cuillère à café de sel
* Poivre
* 4 épices

*Décoration :* 4 brins de ciboulette

**Réalisation :**

Laver éplucher et râper les carottes et le céleri. Laver et émincer la salade.

Laver, couper 2, éliminer les pépins de la pomme et la couper en fins bâtonnets

*Réalisation de la sauce : Presser l’orange. Fouetter le jus d’orange avec le vinaigre de framboise et le sel. Ajouter l’huile. Fouetter.*

Mélanger les fruits, les légumes et les 4 épices. Ajouter le thon ou maquereau émietter. Arroser de sauce.

Décorer avec la ciboulette ciselée.

 Pour la salade : sucrines, laitues, scarole, je choisirais plus une salade croquante… A vous te tester….