



## ***Salade de fraises, bocconcinis et vinaigrette aux framboises.***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### Salade

- 3 tasses de verdure au choix (j'ai mis de la mâche, de la salade frisée, du kale et de la roquette)
- 3/4 de tasse de fraises du Québec tranchées
- 1/2 tasse de betterave en juliennes
- 2 gros radis tranché mince
- 1 avocat tranché
- 3/4 de tasse de perle de bocconcini

### Vinaigrette

- 1/4 de tasse d'huile d'olive La Belle Excuse
- 1 à 2 c. soupe de vinaigre de framboises La Belle Excuse
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon (facultatif)
- Sel et poivre

## Préparation

---

1. Mélanger les ingrédients de la salade dans un bol de service.
2. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol.

3. Verser la vinaigrette au goût sur la salade.