

## SALADE MESCLUN

### à la vinaigrette au pesto

4 à 6 portions

#### Vinaigrette

125 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	½ tasse
30 ml	vinaigre de vin PASTENE	2 c. à s.
5 ml	sel	1 c. à thé
15 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	1 c. à s.
	poivre fraîchement moulu	

½	tête de chicorée	½
½	tête de laitue Boston	½
1	radicchio	1
250 ml	mâche	1 tasse
250 ml	endives, lavées et tranchées	1 tasse

- Battre tous les ingrédients de la vinaigrette jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Réfrigérer.
- Laver les laitues, les essorer et les déchiqueter en bouchées. Les mettre dans un saladier avec les endives. Arroser de vinaigrette, bien mélanger et servir aussitôt.

## SALADE

### verte

4 portions

1	tête de laitue, au choix	1
125 ml	carottes hachées fin	½ tasse
125 ml	oignon rouge tranché	½ tasse
1	œuf dur, haché	1
5 ml	vinaigre de vin PASTENE	1 c. à thé
10 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à thé
15 ml	moutarde forte	1 c. à s.
2 ml	persil frais haché	½ c. à thé
	sel et poivre	

- Laver la laitue, l'essorer et la déchiqueter en bouchées. Mettre la laitue dans un saladier, ajouter les carottes et l'oignon.
- Dans un petit bol, avec une fourchette, écraser l'œuf dur. Incorporer le vinaigre, l'huile d'olive, la moutarde et le persil. Saler et poivrer au goût. Verser sur la salade, mélanger et servir aussitôt.

