

SALADE DE LÉGUMES aux olives noires

4 à 6 portions

Vinaigrette

5 ml	sel	1 c. à thé
2 ml	moutarde sèche	½ c. à thé
1 ml	paprika	¼ c. à thé
2 ml	sel de céleri	½ c. à thé
2	gousses d'ail, hachées	2
75 ml	huile d'olive pure PASTENE	⅓ tasse
30 ml	vinaigre de vin à l'ail PASTENE	2 c. à s.
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs d'artichauts PASTENE, égouttés, hachés	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs de palmier PASTENE, égouttés, tranchés	1
1	boîte (398 ml/14 oz) d'olives noires dénoyautées PASTENE	1
1	poivron rouge, en petits dés	1
1	poivron jaune, en dés	1

- Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- Dans un saladier, mélanger les légumes. Arroser de vinaigrette, bien mélanger et servir aussitôt.

CŒURS DE PALMIER ET D'ARTICHAUTS à la vinaigrette au pesto

4 portions

1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs de palmier PASTENE, égouttés, en tranches de 1 cm (½ po) d'épaisseur	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs d'artichauts PASTENE, égouttés, coupés en 2	1
15 ml	moutarde forte	1 c. à s.
1	jaune d'œuf	1
45 ml	vinaigre de vin à l'ail PASTENE	3 c. à s.
15 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	1 c. à s.
125 ml	huile d'olive pure PASTENE	½ tasse
15 ml	persil frais haché sel et poivre	1 c. à s.

- Disposer les cœurs de palmier et d'artichauts dans un plat creux; réserver.
- Mélanger la moutarde et le jaune d'œuf; saler et poivrer au goût. Au fouet, incorporer le vinaigre de vin et le pesto. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet, en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que la vinaigrette épaississe.
- Ajouter le persil, verser sur les légumes et laisser mariner pendant 15 minutes, en remuant deux fois. Servir sur des feuilles de laitue.

