



## **SALADE** *de brocoli*

### *4 portions*

750 ml	<b>bouquets de brocoli</b>	3 tasses
1	<b>oignon, tranché et défait en anneaux</b>	1
125 ml	<b>champignons tranchés</b>	½ tasse
100 g	<b>fromage feta, défait en morceaux</b>	¼ lb
1	<b>citron</b>	1
50 ml	<b>huile d'olive extra vierge PASTENE</b>	¼ tasse
1	<b>gousse d'ail, hachée</b>	1
5 ml	<b>origan frais haché</b>	1 c. à thé
1 ml	<b>poivre</b>	¼ c. à thé

- À feu vif, faire bouillir de l'eau. Y tremper les bouquets de brocoli. Les retirer dès que l'eau bout de nouveau. Les égoutter et laisser bien refroidir.
- Dans un saladier, mélanger les bouquets de brocoli, l'oignon, les champignons et le fromage feta.
- Dans le bol du mélangeur, presser le citron, ajouter l'huile d'olive, l'ail, l'origan et le poivre, puis bien mélanger. Verser la vinaigrette sur les bouquets de brocoli, remuer et servir aussitôt.