

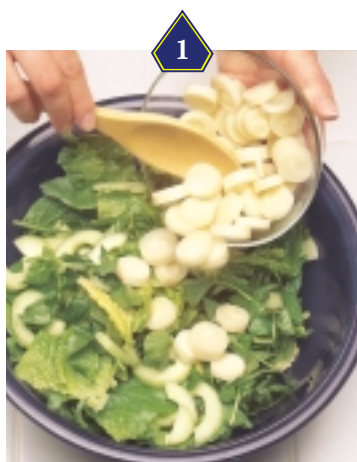
## SALADE

### au roquefort

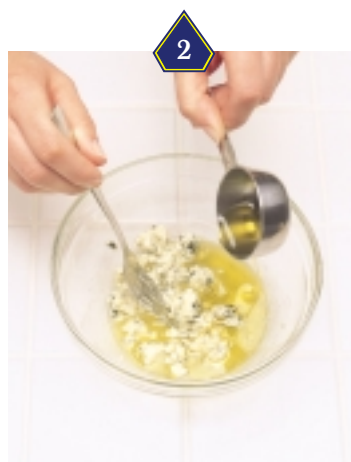
4 portions

1	grosse laitue romaine, lavée et essorée	1
1	botte de cresson, lavé, essoré et équeuté	1
1	concombre, pelé, évidé et tranché	1
4	cœurs de palmier PASTÈNE, tranchés	4
125 ml	fromage roquefort	½ tasse
50 ml	huile d'olive extra vierge PASTÈNE	¼ tasse
30 ml	vin blanc sec	2 c. à s.
30 ml	vinaigre de vin à l'ail PASTÈNE	2 c. à s.
125 ml	croûtons	½ tasse
50 ml	fromage parmesan italien PASTÈNE râpé	¼ tasse
	sel et poivre	
	jus de citron frais	

- Déchiqueter les feuilles de laitue en petits morceaux et les mettre dans un saladier. Ajouter le cresson, le concombre et les cœurs de palmier. Réserver.
- Dans un autre bol, mettre le roquefort. Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger. Ajouter le vin, le vinaigre et du jus de citron au goût; saler et poivrer au goût, et bien mélanger.
- Verser la vinaigrette sur la salade, ajouter les croûtons et mélanger. Parsemer de fromage parmesan et servir aussitôt.



*Déchiqueter les feuilles de laitue en morceaux et les mettre dans un saladier. Ajouter le cresson, le concombre et les cœurs de palmier.*



*Dans un autre bol, mettre le roquefort. Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger.*



3



*Ajouter le vin, le vinaigre et du jus de citron au goût; saler et poivrer au goût, et bien mélanger.*

4



*Verser la vinaigrette sur la salade, ajouter les croûtons et mélanger.*

5



*Parsemer de fromage parmesan et servir aussitôt.*