



Salade à l'Italienne

İtalyan Salatası



- 3 grande tomates dure
- 5 tranches de salami
- 1 concombre
- 2 piment vert
- 2 feuilles frisée
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine pour galette
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel, de poivre noir

- # Épluchez la peau des tomates et coupez à la grandeur d'une noisette.
- # Enlevez les noyaux des piments, coupez un peu grand. Coupez aussi le concombre à la grandeur d'une noisette.
- # Mettez dans un bol creux, les feuilles frisées, les tomates, les piments et le concombre.
- # Rajoutez la sauce composée de la farine de galette, de l'ail battu, du vinaigre, de l'eau, de l'huile d'olive et de basilic séché
- # Enfin, rajoutez su salami, du sel, du poivre noir, puis mélangez.
- # Prenez dans l'assiette à service.

N-B : Vous pouvez rajoutez du vinaigre de cidre de pomme si vous en possédez. Le gout sera alors plus différent.