SALADE DE CAROTTES ET POMMES ANTARÈS®

Ingrédients :

- 8 carottes
- 2 pommes Antarès®
- 50g de raisins secs gonflés dans de l'eau,
- 2 cuillères à soupe de persil
- 2 cuillères à soupe de ciboulette

Pour la vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe vinaigre de vin,
- 1 pincée de curry
- 1 pincée de sel
- 1 tour à moulin de poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Recette :

1) Eplucher les carottes et les détailler en lamelles à l'aide d'un économe ou d'une mandoline.
2) Evider le centre des pommes Antarès® à l'aide d'un vide pomme.

3) Les découper en tranches puis en fins bâtonnets.

4) Mélanger les carottes, les pommes Antarès®, les raisins secs, le persil et la ciboulette avec la vinaigrette.

Crédit : Le verger de La Blottière®
http://www.levergerdelablottiere.fr