

## Salade aux herbes de Silvia



**1 laitue verte**  
**1 laitue rouge**  
**1 fenouil**  
**1 oignon de printemps**  
**½ botte de ciboulette**  
**½ botte de menthe poivrée**  
**Un peu de livèche**

---

**Pignons de pin**  
**Noisettes**  
**Sucre**

---

**Vinaigre aux herbes**  
**Huile d'olive**  
**Poivre, sel**

1. Laver la salade, découper en morceaux de la taille d'une bouchée. Hacher finement les herbes et l'oignon de printemps. Râper le fenouil en tranches.
2. Dorer les pignons de pin à la poêle, réserver. Griller les noisettes, caraméliser avec un peu de sucre. Laisser refroidir et ajouter à la salade.
3. Sauce pour la salade : mélanger du vinaigre aux herbes avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?  
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)