



Salade verte à la pancetta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 laitue pommée
200 grammes de pancetta (en cubes)
200 grammes de fromage bleu
4 tiges de céleri
1 bouquet de radis
120 grammes de lait battu ((non sucré)
100 grammes mayonnaise
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé de sauce worcestershire
1 gousse d'ail (geperst)
sel et poivre
1 bouquet ciboulette (hachée)

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez la laitue et essorez-la.
- 2.** Faites cuire la pancetta.
- 3.** Émiettez le fromage bleu.
- 4.** Coupez le céleri en petits tronçons.
- 5.** Coupez les radis en rondelles.
- 6.** Mélangez ces ingrédients dans un plat ou un saladier.
- 7.** Préparez la vinaigrette : mélangez le lait battu, la mayonnaise, le jus de citron, la sauce Worcestershire, l'ail, le sel, le poivre et la ciboulette.
- 8.** Arrosez-en la salade ou servez-la à part.