Salade Pasquale

Tradition sonne sonne sonne !

Ingrédients :

- 1 Salade Romaine (Longue)
- 2 Œufs durs écalés
- De quoi préparer une vinaigrette: Huile d’olive, huile neutre, moutarde, vinaigre balsamique, sel, poivre du moulin

Ustensiles :

- Casserole
- Saladier

Préparation :

- Faire durcir les œufs, les laisser refroidir et les écaler
- Laver la salade
- Préparer votre vinaigrette dans le saladier
- Mettre la salade dans le saladier
- Ajouter les œufs durs coupés en rondelles
- Mélanger longuement
- C’est fini !

Bon appétit !

Joyeuses Pâques !