



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Salade de filet mignon fumé, noix & cranberries

Pour 2 personnes | Très facile

12 min | **3.12€** La portion (prix indicatif)



Une salade qui met à l'honneur le filet mignon fumé.

Les ingrédients

- 80 g de Filet mignon fumé
- 80 g de Salade de mesclun
- 30 g de Cranberry séchée
- 4 pièce de Cornichon
- 20 g de Cerneaux de noix
- 1 c à c de Moutarde classique
- 2 c à s de Huile de noix
- 1 c à s de Vinaigre balsamique
- 2 c à s de Huile végétale neutre

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 0 min



Attente : 0 min

- 1 Prenez un bocal et mettez-y tous les ingrédients de la vinaigrette :
1 càc de moutarde, 2 càs d'huile de noix, 2 càs d'huile végétale neutre, 1 càs de vinaigre balsamique.
Salez et poivrez.
Fermez le bocal et secouez pour finir la vinaigrette.
- 2 Coupez 4 cornichons en petits dés.
- 3 Facultatif : faites dorer 20 g de noix à la poêle pour intensifier le goût.
Hachez grossièrement les noix.

- 4 Mettez 80 g de mesclun dans le fond d'un saladier. Ajoutez une ou deux c s de vinaigrette et mélangez.
- 5 Ajoutez 30 g de cranberries, du poivre, 10   15 tranches de filet mignon fumé (déchirez-les ou non), les cornichons et les noix.
- 6 Arrosez avec plus de vinaigrette. Servez sans attendre.