

Salade à la fraise et épinards

Ingrédients

- 6 oz de feuilles d'épinards
- ½ oignon rouge
- 1 tasse de fraises fraîches en tranches
- ½ tasse de pacanes
- 2/3 tasse de fromage bleu émietté

Vinaigrette

- 5 fraises
- 2 c. à table de sucre
- 2 c. à table de vinaigre balsamique
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- ¼ tasse d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre au goût

Instructions

1. Dans l'Extra-chef, hacher l'oignon rouge et les pacanes.
2. Mettre tous les ingrédients de la salade dans un bol avec les épinards.
3. Préparer la vinaigrette.
4. Mettre les fraises, le sucre, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre dans l'Extra-chef avec la lame.
5. Hacher jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Remplacer la lame par le fouet, couvrir et mélanger tout en ajoutant l'huile d'olive par l'entonnoir de l'Extra-chef.
7. Mélanger la vinaigrette avec la salade.