

SALADE DE BLETTE



2 PERSONNES



30 MINUTES

Côtes de blettes (blanc)
jus de citron
huile olive

sel
poivre
romarin en poudre

Retirer les fils des côtes de blettes, les détailler en lamelles d'1 cm de large

Les blanchir à l'eau citronnée 5 minutes

En fin de cuisson, égoutter, refroidir à l'eau froide

Après refroidissement, déposer dans un saladier, et assaisonner à convenance : huile olive, citron, sel, poivre, romarin en poudre

