

Salade de Friseline, moules et oranges

La vinaigrette à l'orange

- 1- Pressez une orange.
- 2- Mélangez avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 3- Salez, poivrez.
- 4- Réservez.

La salade

- 1- Faites cuire les moules dans le vin blanc, les échalotes ciselées et le persil ciselé.
- 2- Après cuisson, les décortiquer.
- 3- Coupez la salade Friseline en morceaux et râpez les carottes.
- 4- Mélangez les moules, la Friseline, les carottes et assaisonnez la salade avec la vinaigrette à l'orange.
- 5- Agrémentez de quartiers d'orange et parsemez de ciboulette ciselée.

Pour 4 personnes

- 3 Friseline
- 1 kg de moules
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- Persil
- 1 à 2 carottes
- Ciboulette
- 3 oranges
- Huile d'olive
- Sel, poivre