

Ingrédients (pour 4/6 personnes)

- ½ concombre
- ½ botte de radis rouges
- 1 petite boîte de cœur de palmier
- ½ barquette de tomates cerises
- 1 boîte de maïs
- 1 carotte
- 4 feuilles de salade
- 1 tranche de jambon blanc (ou 50g de talon de jambon) ou 1 petite boîte de thon ou 2 œufs durs(ou 8 oeufs de caille)
- 60g de fromage (facile à couper en cube)
- Vinaigrette maison façon « cécile »
- 4 à 6 pots à confiture, ou grands verres, ou bocaux à conserve....



Préparation

- ✓ Laver tous les légumes et les éplucher à l'aide d'un couteau, d'un économe ou d'un rasoir à légume (vous pouvez garder les fanes de radis pour faire un potage avec de la pomme de terre)
 - Coupez le concombre, la carotte, le fromage en petites cubes. Garder de côté dans une assiette (sans mélanger les différents aliments)
 - Couper les radis en rondelles ; garder de côté dans un bol
 - Couper les tomates cerises en deux ; garder de côté dans un bol
 - Rincer le maïs dans une passoire ; garder de côté
 - Laver les feuilles de salade ; les sécher à l'aide d'un papier absorbant ou un torchon propre ; les couper en chiffonnade ; garder de côté
 - Couper le jambon en cubes
(ou égoutter et émietter les thon) ;
(ou faire cuire les œufs de poule 10mn – laisser refroidir et couper en 4 ou 6)
(ou faire cuire les œufs de caille 3mn- laisser refroidir et couper les en deux)
 - Présenter vos verres/verrines/bocaux : mettre les ingrédients dans l'ordre qui vous plaît en jouant avec les couleurs. Ne pas assaisonner ; chaque personne le fera avant de manger, à sa façon. Couvrir avec un film transparent et mettre les verres au frais et les sortir 15mn avant le repas.
 - Dans un pot à confiture, préparer la vinaigrette : mettre 2 cuillères à soupe de vinaigre, 4 cuillères à soupe d'huile de colza, 1 cuillère à café de moutarde et 1 cuillère à café « d'arôme saveur ». Fermer avec le couvercle et secouer pour bien mélanger.....c'est prêt (Surtout ne pas ajouter de sel : « l'arôme saveur » est très salé).Pour ceux qui aiment, on peut aussi ajouter de l'échalote finement coupée , des ciboulettes ciselées ...avant de mélanger.

Au moment de manger : chaque personne ajoute la quantité de vinaigrette qu'il veut.