

## **Vinaigrettes**

- 5 c. à soupe de vinaigre de framboise
- 1 c. à table de moutarde forte
- sel & poivre

## **Salades :**

### **Salade de crudités à la Guacamole**

- 1 concombre
- 2 tomates
- 2 gros radis
- 2 oeufs durs Le jus d'un citron
- 2 c. à soupe d'huile d'argan

Pour la crème d'avocat ;

- 1 avocat bien mûr
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe d'huile d'argan
- sel & poivre

### **Salade de tomates à la berbère**

- 4 tomates bien mûr
- 1 oignon doux
- 1 citron
- Huile d'argan
- brins de coriandre fraîche
- Sel & poivre

Peler les tomates et les couper en dés. Éplucher l'oignon et l'émincer . Mélanger le tout dans un saladier .

Assaisonner de 2 c. à soupe d'huile d'argan, rajouter le citron, saler et poivrer. Ciseler la coriandre fraîche et mélanger.

Mettre au frigo 15 min. avant de servir.

### **Coeurs de palmier à l'huile d'argan**

- Coeurs de palmier
- 2 c. à soupe d'huile d'argan
- coriandre
- 1/2 citron
- Sel & poivre

Couper les cœurs de palmier en deux dans le sens de la longueur, assaisonner de jus de citron, saler et poivrer.

Décorer de coriandre hachée.

### **Salade de poivrons et tomates**

- 3 poivrons
- 3 tomates
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à thé de cumin
- 2 c. à soupe d'huile d'argan
- 1 petit oignon

Griller les poivrons au four à broie. Peler et couper en dés. Éplucher les tomates et les couper en dés,

couper l'oignon en petit morceaux. Ajouter citron, sel, cumin, l'huile d'argan et servir frais.

### **Salade de tomates et feta**

- 2 tomates
- 2 morceaux
- 3 anchois à l'huile
- 1 c. à soupe d'huile d'argan
- sel & poivre

Couper les tomates et le feta en morceaux. Disposer les anchois et leur huile.

Assaisonner puis verse un filet d'huile d'argan.

### **Salade de carottes & raisins secs à l'huile d'argan**

- 2 Carottes
- 1 poignée de raisins secs
- 2c. à soupe d'huile d'argan
- 2c. à soupe de vinaigre de balsamique
- sel & poivre
- persil frais sel & poivre

Éplucher et râper la carotte. Ajouter les raisins et verser un filet d'huile d'argan et de vinaigre balsamique. Saler et poivrer et décorer de persil frais.

Encore meilleure après une nuit au frigo.