

# SALADE DE CAROTTES ET CONCOMBRES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

**Emplacement du** En ligne  
**programme :**

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Dégustez cette salade fraîche multicolore en collation ou comme plat d'accompagnement.

## Ingrédients

### Pour la salade :

- 4 à 5 carottes multicolores
- La moitié d'un concombre
- Environ ¼ d'un petit oignon rouge

### Pour la vinaigrette :

- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive extra vierge (goût léger)
- 2 c. à table (30 ml) de miel
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre de cidre de pomme
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de poudre d'ail
- Pincée de sel et de poivre

## Préparation

## SALADE DE CAROTTES ET CONCOMBRES | 2

1. Laver et peler les carottes.
2. Couper les carottes en moitié, puis utiliser un couteau à julienne pour les trancher.
3. Placer les carottes dans un bol moyen.
4. Laver le concombre, puis le trancher finement et l'ajouter au bol.
5. Trancher finement l'oignon rouge et le placer dans le bol à salade.
6. Mélanger les légumes.
7. Pour faire la vinaigrette, verser tous les ingrédients dans un petit pot Mason. Bien fermer le couvercle, puis agiter pour obtenir un mélange homogène.
8. Verser la vinaigrette sur la salade de carottes et mélanger pour bien enduire les légumes.
9. Servir immédiatement ou réfrigérer avant de servir pour laisser les saveurs se mélanger.

**Remarque :** La salade se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à trois jours.

### Saviez-vous...

Comment coupe-t-on un légume en julienne? Il s'agit simplement de couper le légume en fines et courtes bandelettes. Un couteau à julienne est un outil de cuisine qui peut économiser beaucoup de temps!