



## Salade de cresson et kaki persiMon<sup>MD</sup>, vinaigrette au bleu

Cette salade est une belle surprise, c'est rafraichissant et tellement goûteux. Encore une fois la combinaison de sucré-salé est très bien jouée.

**Donne 4 à 6 portions**

### Ingrédients

2 bottes de cresson vert ou rouge  
4 radis tranchés finement  
1 kaki persiMon<sup>MD</sup> coupé en gros cubes  
16 feuilles de menthe déchirées à la main  
1/2t. (125 ml) de graines de pomme grenade  
1 filet d'huile d'olive d'Espagne  
vinaigrette au bleu en quantité désirée

### Vinaigrette

3/4t. (175 ml) crème sure  
3/4t. (175 ml) mayonnaise  
1/2t. (125 ml) babeurre  
1 gousse d'ail  
1c. à soupe (15 ml) de moutarde de Meaux  
2c. à soupe (30 ml) de sauce anglaise  
2c. à soupe (30 ml) de jus de citron  
1c. à soupe (15 ml) de vinaigre de Xérès  
2 oignons verts émincés  
2c. à soupe (30 ml) de persil  
1/2t. (125 ml) fromage bleu au choix  
2c. à soupe (30 ml) de parmesan râpé  
sel et poivre

### Préparation

Passer tous les ingrédients au mélangeur jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Pour la salade, mélanger tous les ingrédients ensemble avec un filet d'huile d'olive.

Arroser de vinaigrette à votre goût.

Placer dans un beau bol de service ou une grande assiette blanche au centre de la table.

