

## SALADE MESCLUN AUX MELONS

PRÉPARATION : 15 MIN | PORTIONS : 4

### Ingrédients

#### *Salade*

1,5 l (6 t.) de salade mesclun  
1 melon d'eau découpé en boules  
1 cantaloup découpé en boules  
1 pomme coupée en juliennes  
1 branche de fenouil ciselée  
12 fleurs comestibles (facultatif)

#### *Vinaigrette*

60 ml (4 c. à s.) d'huile de pépins de raisin  
30 ml (2 c. à s.) de miel liquide  
15 ml (1 c. à s.) de vinaigre de cidre de pommes  
15 ml (1 c. à s.) de moutarde Dijon au miel  
3 ml (1/2 c. à t.) de jus de citron\*  
1 ml (1/4 c. à t.) de sauce Worcestershire  
1 ml (1/4 c. à t.) de paprika  
Poivre fraîchement moulu, au goût  
15 ml (1 c. à s.) de graines de sésame

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la salade dans un grand bol. Mélanger à part tous les ingrédients de la vinaigrette, sauf les graines de sésame. Partager le mélange de salade dans quatre bols. Y verser la vinaigrette et terminer en saupoudrant de graines de sésame.

Une recette de Gisèle Rainville

\* On peut remplacer le jus de citron par la même quantité de vinaigre balsamique aux framboises et érable.