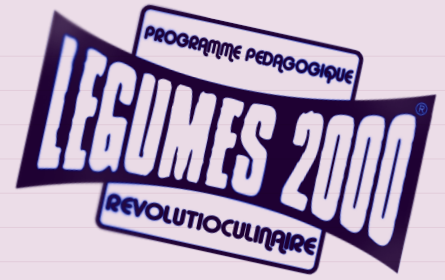


PANIERS A SALADE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes Cuisson : 5 minutes

- de 10€



Ustensiles :

- 1 four
- 4 petits moules
- 1 pinceau
- 1 couteau

Ingrédients :

- 8 grosses tomates
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 1 boule de mozzarella
- 3 feuilles de filo
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à soupe de vinaigre
- Sel et poivre

Vos amis se moquent souvent de vos talents de cuisinière ?
Profitez des beaux jours pour organiser un pique-nique et leur servir des sublimes paniers à salade !

1. Préchauffez votre four à 210°C/Th.7. Oui, il fait chaud devant, mais pensez à l'air ébahi de vos camarades lorsqu'ils verront votre plat !
2. Coupez maintenant les feuilles de filo en quatre carrés puis disposez les trois par trois dans chaque moule préalablement huilé. N'hésitez pas à leur donner un aspect chiffonné, cela rendra le panier encore plus beau !
3. À l'aide d'un pinceau ou de vos doigts (si la peinture n'est pas votre fort), recouvrez l'intérieur de vos paniers d'un peu d'huile.
4. Mettez-les dans le four pendant 5 à 7 minutes. Pendant ce temps, sortez votre nappe écossaise que votre amie Jeannine vous a offerte. Ça lui fera plaisir de voir que vous utilisez son immonde cadeau.
5. Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre. Ajoutez les tomates, la mozzarella et le concombre coupés en dés. N'oubliez pas l'oignon finement haché pour éviter tout débordement buccal de vos invités.
6. 6. Démoulez chaque panier et garnissez-les de votre salade. Mmmh, c'est tellement ravissant ! Vos amis vont vite se rendre compte que vos talents de cuisinière ne sont plus à prouver !
Bonjour les congratulations, au revoir les dénigrement !