

Recette créée par  
Directeur Culinair François Desroches

## ingrédients

2 saucisses fumées jumbo non taitées,  
sans nitrite de **Olymel**, grillées et tranchées  
1 courgette tranchée et grillée  
Quelques petits oignons perles rouges coupés  
en 2 et grillés  
2 champignons portobello tranchés et grillés  
2 laitues boston grillées entières  
45ml d'huile de pépins de raisins  
Le zeste et les suprêmes d'un demi-citron  
10ml de graines de nigelle  
15ml de sirop d'érable



## Salade de légumes grillés, saucisses fumées et vinaigrette au nigelle

### méthode

1. Dans un bol, mélanger l'huile, le zeste, les suprêmes, le nigelle et le sirop d'érable.
2. Arroser les légumes avec la vinaigrette et servir avec la saucisse et la laitue grillée.

SUIVEZ NOUS SUR



[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

UNE INITIATIVE DE



La Tablée  
des Chefs  
15<sup>e</sup> anniversaire

INSPIRÉE PAR

