



Lorsqu'on veut faire avaler un mensonge, ou « raconter des salades » ( expression du XIXe siècle), il suffit de mélanger un peu d'humour, des excuses imaginées, un peu de vrai et de faux et de l'assaisonner d'un ton convaincant pour que la chose ait des chances de passer.

Une salade est donc, dans mon esprit, un assemblage d'ingrédients divers qui se marient bien entre eux pour donner un mélange facile et agréable à manger.

Mes salades sont légendaires dans mon entourage, pas celles que je raconte mais bien celles que j'offre toujours à ma table, je n'en raconte pas, j'en mange ...Corine aux pays des salades!

Je pense que la raison principale est la variété de chose que je mets dedans...je rends les armes de la salade du chef à César, « c'est bin trop plate » à manger ces salades-là.

J'aime les mescluns offrant une gamme de saveurs variées, celles que nous offrent les petits producteurs, fraîchement cueillies du matin est une véritable aventure pour les papilles. Ensuite les contrastes, j'y rajoute ce que j'ai à portée de main : tomates, concombres, carottes râpées, morceaux de piments, fruits, noix, œuf dur, fromage...vive le « tout-ce-qui-reste ». Allez-y avec votre imagination gustative! Pour la vinaigrette, partez-la avec 1c. à café de moutarde, 100 ml de vinaigre et 150 ml d'huile. Mettez le tout dans un contenant hermétique afin de pouvoir l'agiter... goûtez ce que cela donne et réajustez selon votre goût : sel, poivre, miel, épices ou fines herbes du jardin. Vous pouvez bien sur varier le choix de la moutarde, du vinaigre et de l'huile selon votre inspiration. Quelques variantes intéressantes? De la moutarde japonaise (wasabi), du vinaigre de riz et de l'huile végétale... avec de la coriandre... miam! Alors, racontez-moi des salades...

Corine  
Chef, Le Cinquième Élément

