

## Salade Tournaisienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 20 min.

### Ingrédients :

- 400 g de salade de blé
- 2 chicons émincés
- ¼ de chou rouge
- 2 oignons
- 1 pomme
- 1 petite boîte de haricots blancs
- Quelques cerneaux de noix
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Vinaigre

### Recette :

- Faites cuire les oignons non épluchés au four à 150°C pendant 1 heure.
- Dans une casserole contenant de l'eau bouillante vinaigrée et salée, faites cuire le chou rouge non coupé pendant quelques minutes.
- Lavez la salade de blé. Coupez la pomme en petits dés.
- Lorsque les oignons sont cuits, pelez-les et coupez-les en rondelles.
- Hachez le chou rouge en lamelles.
- Placez dans un saladier, la salade de blé, les rondelles d'oignon, le chou rouge en lamelles, les chicons émincés, la pomme en dés, les haricots égouttés et quelques cerneaux de noix.
- Assaisonnez selon votre goût avec sel, poivre, vinaigre et huile d'olive.