

## Ingrédients

142 g (5 oz) de mini feuilles de roquette  
3 belles oranges sanguines  
4 échalotes françaises finement émincées  
150 g (5 ½ oz) de fromage de brebis grossièrement émietté  
1 douzaine d'olives Kalamata dénoyauté

### Vinaigrette

250 ml (1 tasse) d'huile de tournesol  
30 ml (2 c. à soupe) de miel  
30 ml (2 c. à soupe) de marmelade  
75 ml (1/3 tasse) de jus d'orange  
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin blanc  
2 gousses d'ail fraîchement pressées  
60 ml (1/4 tasse) de sauce Tamari  
Poivre du moulin au goût

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : aucune

Nombre de portion : 4 à 6

## Préparation

Déposer les feuilles de roquette dans un grand saladier. À l'aide d'un bon couteau d'office, peler les oranges et en prélever les suprêmes.

Déposer les suprêmes sur le nid de verdure, ajouter les échalotes, saupoudrer de fromage feta émietté et décorer ça et là d'olives Kalamata.

Fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette. Arroser la salade de la vinaigrette au goût et poivrer du moulin.

Une recette de notre chef épicurien  
Jean-François Plante



Salade de suprême  
d'oranges sanguines,  
roquettes et feta de brebis

**VAL MONT**

Depuis 1958