

## *Salade d'épinard aux têtes de violons marinées*

1 petit sac de feuilles d'épinard  
1 pot de têtes de violons marinées  
cubes de fromage feta  
olives noires  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
1 à 2 cuillères à soupe de confiture de baies d'églantier  
sel et poivre au goût

Garnissez un saladier de feuilles d'épinard et rajoutez selon votre goût des têtes de violons marinées, des cubes de feta et des olives noires.  
Incorporez dedans une vinaigrette réalisée à partir d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de confiture de baies d'églantier et de sel et poivre.  
Servez frais.