

Salade Automnale



Pour
4 personnes



Préparation
12 minutes



Cuisson
12 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	200 g
Asperges vertes	12
Brocoli	1
Tomates cerises rouges	28
Tomates cerises vertes	12
Sésame	2 cuillères à soupe
Brins de ciboulette	6
Vinaigre de cidre	2 cuillères à soupe
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Laver le brocoli, les asperges et les tomates rouges et vertes.
- Porter à ébullition 2 ronds d'eau salée. Plonger les asperges dans l'eau bouillante pendant 12 minutes et renouveler pour le brocoli.
- Ciseler la ciboulette.
- Dès que les légumes sont cuits, les refroidir dans l'eau avec des glaçons et les égoutter.
- Dans un cul de poule, mélanger les tomates coupées en deux, le brocoli, les asperges vertes, les graines de sésame, les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon, la ciboulette, l'huile d'olive et le vinaigre de cidre. Saler et poivrer.
- Bien mélanger le tout délicatement et servir frais dans une assiette creuse.

Pour réaliser
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr