

# Salade de Pamplemousse et Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes

## Les étapes de la recette

- Détailler les suprêmes de pamplemousse.
- Ciseler les herbes.
- Toaster les tranches de pain et les arroser d'huile d'olive.
- Émincer les radis et décortiquer les crevettes en laissant la queue.
- Réaliser une vinaigrette avec le jus du pamplemousse, le sel, le poivre et l'huile de colza.
- Mélanger les jeunes pousses, les herbes ciselées, le pamplemousse, les radis émincés et les crevettes avec la vinaigrette.
- Disposer dans des ramequins individuels et parsemer de Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.
- Déposer les ramequins sur des assiettes et accompagner d'une tranche de pain surmontée de Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.
- Décorer de quelques herbes et servir.

## Ingrédients

<b>Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon</b>	200 g
<b>Jeunes pousses</b>	200 g
<b>Pamplemousse rose</b>	1
<b>Radis rouges</b>	12
<b>Grosses crevettes déjà cuites</b>	16
<b>Aneth</b>	1 brin
<b>Ciboulette</b>	6 brins
<b>Tranches de pain</b>	4
<b>Huile d'olive</b>	1 cuillère à soupe
<b>Huile de colza</b>	2 cuillères à soupe
<b>Sel et poivre</b>	

## Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)