



Pour
4 personnes



Préparation
7 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon	280 g
Botte d'aneth	1/4
Saumon fumé	240 g
Grappes de groseilles	8
Oignon jaune	1
Quinoa	160 g
Mangue	1
Huile végétale	5 cl

Les étapes de la recette

- Rincer et égoutter le quinoa. Le cuire dans une casserole avec 1,5 fois son volume en eau salée pendant 10 minutes. Rincer et refroidir après cuisson.
- Éplucher et couper l'oignon en fines rondelles et chauffer l'huile. Dès que l'huile bout, plonger les rondelles d'oignon une à une puis les égoutter sur papier absorbant.
- Laver l'aneth et les groseilles.
- Hacher grossièrement l'aneth.
- Éplucher la mangue et la couper en cubes.
- Égrapper les groseilles et couper le saumon fumé en morceaux.
- Mélanger la mangue, l'aneth, le quinoa, le saumon, les groseilles et les cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon. Saler, poivrer et dresser la préparation dans les verrines.
- Finir en disposant les rondelles d'oignons frits sur le dessus et servir !

*Pour réaliser
cette recette*



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr