

Salade Exotique au Chèvre



Pour
1 personne



Préparation
20 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	50 g
Orange	1/2
Kiwi	1/2
Raisins secs	15 g
Cerneaux de noix	2
Surimi	25 g
Tomates cerises	30 g
Roquette	25 g

Vinaigrette :

Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Jus de citron vert	1 cuillère à soupe
Menthe ciselée	1 feuille
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Éplucher l'orange et le kiwi, puis les couper en petits quartiers.
- Couper les tomates en deux et le surimi en petits morceaux.
- Mélanger le tout dans un saladier et ajouter les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.
- Ajouter ensuite les cerneaux de noix et les raisins secs.
- Préparer la vinaigrette et ajouter la roquette au dernier moment avant de servir.

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr