

# Salade de Concombre et de Chèvre aux Anchois



Pour  
1 personne



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

<b>Cubes de Chèvre Non Affiné</b> IQF Soignon .....	40 g
<b>Anchois marinés</b> .....	2
<b>Concombre</b> .....	1/2
<b>Oignon rouge émincé</b> .....	1/2
<b>Aneth finement hachée</b> .....	1 cuillère à café
<b>Jus de citron</b> .....	1 cuillère à café
<b>Huile d'olive</b> .....	1 cuillère à soupe
<b>Sel, poivre</b>	

## Les étapes de la recette

- Peler et épépiner le concombre puis le couper en dés de 1 cm.
- Mélanger les dés de concombre, les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon, l'oignon émincé, l'aneth et les anchois marinés.
- Mélanger l'huile, le jus de citron et le persil.
- Saler et poivrer.
- Napper la salade avec la sauce et remuer.

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)