

Salade Crétoise



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	4
Concombre	1/2
Poivron rouge	1/2
Cœurs d'artichaut	4
Tomates cerises	8
Menthe	2 branches
Olives noires à la grecque	12
Fleurs de câpres	20 g
Mélange de salades	200 g
Vinaigre balsamique	2 cuillères à café
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Laver et essorer le mélange de salades.
- Couper les cœurs d'artichaut en quatre, les tomates cerises en fines lamelles et le poivron rouge en petits dés.
- Éplucher le concombre et faire des billes avec une cuillère à pomme parisienne.
- Égoutter les Chapel'Four Soignon Professionnel et réserver.
- Mettre l'huile récupérée dans un saladier et ajouter le vinaigre balsamique.
- Saler et poivrer
- Mélanger les légumes, les olives et les câpres dans un saladier et réserver au réfrigérateur.
- Au moment de servir, répartir dans 4 assiettes le mélange de salades avec la menthe fraîche, les légumes marinés et disposer un Chapel'Four Soignon Professionnel sur chaque assiette.
- Servir bien frais.

Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr