

Duo de Tomates Cerises et Chèvre aux Herbes Fraîches



Pour
2 personnes



Préparation
10 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	60 g
Tomates cerises	100 g
Basilic	2 feuilles
Coriandre hachée	1 cuillère à café
Huile d'olive	30 ml
Persil plat haché	1 cuillère à café
Jus de citron	1 cuillère à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 cuillère à café

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Couper les tomates cerises en 2.
- Les mélanger aux Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.
- Ajouter les feuilles de basilic.
- Passer au mixeur l'huile, le vinaigre, le citron ainsi que l'estragon et la coriandre.
- Saler et poivrer.
- Mélanger ensuite aux tomates, basilic et Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné