

Salade Veggie



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes

Ingédients

Tranches de Chèvre au miel IQF	16 à 20
Salade de mesclun mélangée	120 g
Oignon rouge	1
Germes frais (type poireaux ou petits pois)	1 poignée
Grenade	1
Billes de biscuits au sésame	2 cuillères à soupe
Mélange de graines type pavot, sésame, courge, lin	1 cuillère à soupe
Vinaigrette	
Jus d'un demi citron	
Jus d'une orange	
Moutarde Savora	1 cuillère à café
Huile d'olive	3 cuillères à soupe
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Laver puis égoutter la salade et les germes.
- Peler et émincer finement l'oignon rouge.
- Égrainer la grenade.
- Dans un saladier, assembler la salade avec tous les ingrédients puis verser la vinaigrette préparée avec les jus de citron et d'orange, la moutarde, l'huile d'olive ainsi que le sel et le poivre.
- Mélanger, répartir la salade dans des petites assiettes puis ajouter les Tranches de Chèvre au miel IQF.
- Disposer des Tranches de Chèvre au miel IQF sur des crackers en accompagnement.
- Rectifier l'assaisonnement et parsemer de jeunes pousses.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre au miel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr