

Salade Composée



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon 280 g

Sésame 4 cuillères à café

Radis roses 20

Mesclun 160 g

Tomates cerises jaunes 16

Filets de poulet 120 g

Beurre doux Vachette 5 g

Sel, poivre

Les étapes de la recette

- Cuire les filets de poulet dans le beurre plaquette doux Vachette. Les colorer à la poêle, saler et poivrer. Quand les filets sont cuits, les laisser refroidir.
- Laver les tomates cerises jaunes, les radis et le mesclun puis les égoutter.
- Équeuter les radis et les couper en rondelles.
- Couper les blancs de poulet en cubes puis les piquer en petites brochettes, intercalées avec les tomates cerises jaunes.
- Dans un cul de poule, mélanger le mesclun, les rondelles de radis, le sésame et partager en 4 petits bols.
- Disposer 2 brochettes sur chaque salade et parsemer de Cubes de chèvre non affiné IQF Soignon.
- Assaisonner à votre goût et servir.

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné



Beurre plaquette doux Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr