



SALADE COLORÉE

Avec DÉS BOURSIN® SURGELÉS

Par Yoni Saada

€ Coût/portion: € 2.10

🕒 Préparation: 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 d'endives rouges
- 1/2 trévisse
- 1/2 courgette
- 5 g d'airelles
- 3 g de noisettes
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 5 ml de vinaigre de xérès
- 12 **BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES**
- 1 cuillère à café de baies roses

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver, sécher et effeuiller les endives rouges et la trévisse
2. Emincer finement les courgettes
3. Réaliser la vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre de xérès
4. Mélanger avec les courgettes, la trévisse et les endives rouges
5. Dresser avec les airelles, les noisettes et les dés de Boursin®, saupoudrer de baies roses

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Le Boursin donne de la texture et un liant à la salade
2. Choisissez vos salades selon les saisons
3. Vous pouvez aussi remplacer le Xérès par du vinaigre balsamique.

