



SALADE PRINTANIÈRE

Avec DÉS BOURSIN® SURGELÉS



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

100 g de pissenlits blancs
100 g de pissenlits verts
60 g d'asperges vertes
30 g de champignons bouton
20 g de champignons shimeji bruns
10 g de radis roses
12 Dés de Boursin® Surgelé
40 cl d'huile d'olive
15 cl jus de citron
Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver les pissenlits et les tailler en morceaux d'environ 10 cm de long.
2. Écussonner et cuire les asperges vertes à l'anglaise. Les refroidir dans de l'eau glacée et les tailler en gros biseaux.
3. Cuire les champignons bouton et les champignons shimeji bruns à blanc et les faire refroidir.
4. Tailler les radis roses en copeaux à l'aide d'une mandoline.
5. Dans un saladier, réunir tous les ingrédients avec les Dés de Boursin® Surgelé. Les assaisonner avec l'huile d'olive, jus de citron, du sel et du poivre.
6. Disposer joliment les ingrédients.

