

CHOPPED SALAD AUX DÉS DE BOURSIN®

Avec Dés Boursin® surgelés 750g
Par Jean-François Piège



Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1/4 salade iceberg

1/4 avocat

1/4 tomate rouge

30 g de maïs

2 radis ronds

1 champignon de paris

1 oeuf dur

Sel et poivre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de jus de citron

10 Dés Boursin® surgelés 750g

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1. Émincer la salade iceberg et la placer dans un cul de poule.
- 2. Couper l'avocat et les tomates en morceaux. Ajoutez les, avec les grains de maïs, dans le cul de poule.
- **3.** Tailler les radis en lamelles, ainsi que les champignons de Paris et ajouter les à l'ensemble des ingrédients.
- **4.** Tailler les oeufs durs en rondelle et les ajouter à la préparation.
- 5. Assaisonner de sel, poivre, huile d'olive et jus de citron.
- 6. Terminer en parsemant les dés de Boursin® Surgelés sur la salade.

Astuce du chef

1. Les dés de Boursin® apporteront facilité et rapidité d'exécution tout en unifiant l'ensemble des ingrédients de la salade



bel-inspirations.fr

LES bel