



# 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](http://bel-inspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS