



Salade colorée au boursin®

Avec

[Dés Boursin® surgelés 750g](#)

Coût/portion

€ 2.10

Préparation

20 minutes

Pour 1 portion

ingrédients

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 1kg](#)

1 cuillère à café de baies roses

Progression de la recette

Laver, sécher et effeuiller les endives rouges et la trévisse

Emincer finement les courgettes

Réaliser la vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre de xérès

Mélanger avec les courgettes, la trévisse et les endives rouges

Dresser avec les airelles, les noisettes et les dés de Boursin®, saupoudrer de baies roses

Les conseils et astuces de Yoni Saada

Le Boursin donne de la texture et un liant à la salade

Choisissez vos salades selon les saisons

Vous pouvez aussi remplacer le Xérès par du vinaigre balsamique.



[Dés Boursin® surgelés 750g](#)

[Read more](#)

bel-inspirations.fr