



Chopped salad aux dés de Boursin®

Avec

[Dés Boursin® surgelés 750g](#)

Par

Jean-François Piège

Préparation

15 minutes

Pour 1 portion

ingrédients

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

Émincer la salade iceberg et la placer dans un cul de poule.

Couper l'avocat et les tomates en morceaux. Ajoutez les, avec les grains de maïs, dans le cul de poule.

Tailler les radis en lamelles, ainsi que les champignons de Paris et ajouter les à l'ensemble des ingrédients.

Tailler les oeufs durs en rondelle et les ajouter à la préparation.

Assaisonner de sel, poivre, huile d'olive et jus de citron.

Terminer en parsemant les dés de Boursin® Surgelés sur la salade.

Astuce du chef

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



Dés Boursin® surgelés 750g

[Read more](#)
bel-inspirations.fr