



## SALADE DE PRINTEMPS BOURSIN®

Avec Dés Boursin® surgelés 750g



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.



Dés Boursin®  
surgelés 750g