Salade printanière au fromage de chèvre et tomates cerises marinées



Produits Bresc utilisés



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

Ingrédients

10

- 375 g de cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 1 dl de marinade de tomates cerises
- 125 g de graines de potiron
- 3 paquet de pointes d'asperge
- 10 tiges d'oignon de printemps
- 1 barquette de pousses de poireau
- 5 branches de basilic
- 5 branches de coriandre
- 5 brins de menthe
- 250 g de mini betteraves rouges cuites
- 3 botte de radis
- 500 g de boules de fromage de chèvre
- 5 petits pains aux graines de potiron
- 5 mini laitues romaines
- 1 dl d'huile d'olive extra vierge

Méthode de préparation

Faire griller les graines de potiron dans un peu d'huile et les faire dorer. Saler. Blanchir les pointes d'asperge une minute et les rincer à l'eau froide. Les essuyer. Couper l'oignon de printemps en petites rondelles. Couper les herbes et les légumes dans la taille souhaitée. Verser les tomates cerises du pot, et mélanger 0,25 dl de la marinade avec le reste de l'huile d'olive. Couper les feuilles de la laitue romaine et préparer la salade avec tous les ingrédients. Servir avec du pain.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000