

Salade barre de céréales

Christophe Debersee



Pour 1 salade

Préparation

1 Base barre au maïs soufflé

Mais soufflé 20 g
Crème de Mascarpone 30 g
Grana padano en pétales 60 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients

2 Barre de céréales Variante 1

Base au maïs soufflé 55 g
Oignon confit caramélisé 15 g
Cubes de chorizo 10 g

Poêler le chorizo
Mélanger l'ensemble des ingrédients
Cuire 12 min à 225°C

3 Barre de céréales Variante 2

Base au maïs soufflé 55 g
Oignon confit caramélisé 21 g
Bacon fumé en tranches 21 g
Curry 2 g

Couper le bacon en morceaux et poêler-le légèrement
Mélanger l'ensemble des ingrédients
Cuire 12 min à 225°C

4 Vinaigrette

Jus d'orange 20 g
Moutarde de Dijon 30 g
Huile de tournesol 125 g
Sel, poivre QS

Mélanger les ingrédients
Incorporer en filet l'huile de tournesol.
Saler et poivre

Montage et finition

Salade 60 g
Tomates 30 g
Grana padano en pétales 20 g
2 Barre de céréales 80 g
Vinaigrette 35 g

Disposer la salade dans votre emballage
Couper les tomates et ajouter le grana padano
Disposer vos 2 barres de céréales
Présenter votre vinaigrette dans un emballage adapté séparément

Astuce

Vous pouvez décliner les barres de céréales en petites mignardises salées

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Crème de Mascarpone



Bacon fumé en tranches



Oignon confit caramélisé



Cubes de chorizo