

# Salade Argenteuil



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
66591	Asperges vertes 1 kg	100 Gramme
54018	Mélange de champignons miniatures 1 kg	200 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
283967	Dés de brebis 23% MG 500 g Salakis professionnel	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	15 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
66066	Carottes rondelles BIO 2,5 kg	150 Gramme
	Salade verte de mesclun	250 Gramme
	Huile de colza	0.075 Litre
	Vinaigre de vin	0.025 Litre
	Sel fin	PM
	Poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Marquer les asperges et les champignons en cuisson au four mixte à 175°C en plaque gastro perforée avec couvercle pendant 10 minutes. Laisser refroidir et réserver
- 3 Mettre en décongélation les carottes rondelles et les tomates en cubes en chambre froide positive pendant 24 heures
- 4 Préparer la vinaigrette (huile de colza/vinaigre de vin) avec les échalotes. Ajouter les champignons pour les faire mariner
- 5 Montage de l'assiette avec de la salade mesclun. Finir avec de la ciboulette et des dés de brebis

# Salade Argenteuil