

Salade de boulgour, lentilles et vinaigrette au vin rouge et porto



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.4	Chou rouge émincé	~
0.2	Lentilles vertes cuites	~
0.2	Boulgour cuit	~
0.1	Graines de grenade	~
0.05	Amandes torrifiées	~
0.015	Feuilles de Menthe	~
0.08	Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 450 g CHEF	0196149
0.05	Huile d'olive	~
PM	Sel et poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Concasser grossièrement les amandes. Dresser la salade en commençant par les lentilles, puis le boulgour, les émincés de chou rouge et enfin les amandes.
- 2 Incorporer l'huile d'olive à la Réduction de Vin Rouge et Porto CHEF® Signature à l'aide d'un fouet. Ajuster la consistance avec un filet d'eau froide. Saler et poivrer.
- 3 Arroser la salade de la vinaigrette réalisée à l'aide de la Réduction de Vin Rouge et Porto CHEF® Signature, d'huile d'olive, de sel et de poivre. Finir avec la grenade et quelques feuilles de menthe.

Astuce du chef

Utiliser des choux et des salades en accord avec la saison.