

## Salade rustique



### Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 barquettes	Garniture végétale légumes secs et céréales en barquette 1,7 kg D'AUCY	0268024
1.5	Oignons frais	~
2 kg	Radis frais	~
4 kg	Concombre	~
3 kg	Maïs	~
PM	Roquette	~
PM	Persil	~
5 litres	Huile de tournesol	~
1.5	Vinaigre de framboise	~
0.15	Moutarde	~

### Étapes de préparation

- 1 Épluchez les oignons et émincez-les finement.
- 2 Lavez la roquette, les radis, les concombres et le persil.
- 3 Émincez en fines rondelles les radis, épluchez les concombres et taillez-les en cubes de 10 mm.
- 4 Dans un saladier, mélangez la garniture végétale, le maïs, les cubes de concombres, les rondelles de radis et les oignons.
- 5 Pour le dressage, déposez un lit de roquette puis le mélange de légumes, réservez au frais avant dégustation.

- 6 Pour préparer votre vinaigrette, mélangez au fouet un trait de vinaigre de framboise et d'huile, rectifiez en sel et poivre.
- 7 Assaisonnez la salade puis terminez par le persil finement ciselé.