

Salade estivale de Perles Alpina



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.8	Perle réhydratable à froid 5kg ALPINA SAVOIE	0280732
1	Bouillon de légumes	~
5 pièces unitaires	Poivrons	~
2 pièces unitaires	Melons	~
10 tranches	Jambon de pays	~
0.25	Billes de mozzarella	~
PM	Feuilles de roquette	~
PM	Crème de balsamique	~
PM	Huile d'olive	~
PM	Sel	~
PM	Poivre	~

Étapes de préparation

- 1 La veille, préparer les Perles en réhydratation à froid :
Verser les Perles dans un bac gastro.
Ajouter le bouillon de légumes à température ambiante puis 4g de sel et un filet d'huile d'olive.
Mélanger, couvrir et placer au frais pendant 12 à 13 heures.
- 2 Découper le melon en petits cubes, couper le jambon de pays et les lamelles de poivrons préalablement dorées au four.
- 3 Incorporer les ingrédients aux Perles.

4

Ajouter les billes de mozzarella, quelques feuilles de roquettes et un filet de crème de balsamique.

Astuce du chef

Les Perles Astucieuses sont réhydratables à froid pour mise en œuvre sans cuisson et une préparation facilitée : fini la cuisson, le refroidissement et l'égouttage !