

Salade campagnarde veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
16604	Pommes sautées 2,5 kg PassionFroid	500 Gramme
277172	Allumettes fumées veggie 500 g	400 Gramme
215272	Pois chiches 2,5 kg Minute Bonduelle	100 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	10 Gramme
207631	Œufs pochés sous alvéole ODF inf. 53 g Cocotine	20 Gramme
	Oignons rouges en pickles	200 Gramme
	Champignons de Paris	200 Gramme
	Salade frisée	100 Gramme
	Vinaigrette	20 Centilitre
	Vinaigre de riz	10 Centilitre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre à mariner les champignons émincés dans le vinaigre de riz, réserver.
- 2 Faire des rouelles avec les oignons rouges.
- 3 Faire sauter les lardons à la poêle.
- 4 Effectuer le montage, ajouter les pois chiches et le persil plat à l'envoi.

Salade campagnarde veggie