



SALADE PRINTANIÈRE

avec les Dés de Boursin® Surgelé

Préparation : 15 min. | Cuisson : 10 min. | Coût pour 1 salade : $\frac{0}{5€}$

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE



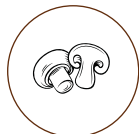
100 g de pissenlits blancs



100 g de pissenlits verts



60 g d'asperges vertes



30 g de champignons bouton



20 g de champignons shimeji bruns



10 g de radis roses



12 Dés de Boursin® Surgelé



40 cl d'huile d'olive



15 cl de jus de citron



Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Laver les pissenlits et les tailler en morceaux d'environ 10 cm de long.
- 2 Écussonner et cuire les asperges vertes à l'anglaise. Les refroidir dans de l'eau glacée et les tailler en gros biseaux.
- 3 Cuire les champignons bouton et les champignons shimeji bruns à blanc et les faire refroidir.
- 4 Tailler les radis roses en copeaux à l'aide d'une mandoline.
- 5 Dans un saladier, réunir tous les ingrédients avec les **Dés de Boursin® Surgelé**. Les assaisonner avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre.
- 6 Disposer joliment les ingrédients.

Les Dés de Boursin® Surgelé apporteront fraîcheur et gourmandise à vos salades.

