



Sans cuisson

Salade de fraises concombre et vinaigrette érable

Salade croquante de concombre, fraises fraîches, roquette avec une vinaigrette à base de sirop d'érable et vinaigre de Bouteville végétal.



Mise en place

Laver et couper en cubes le concombre.
Laver et équeuter les fraises.
Laver la roquette.
Préparer la vinaigrette, dans un ramequin réunir :
- Le sirop d'érable
- Le vinaigre de Bouteville
- Les feuilles de menthe émincées
- Le poivre 5 baies
Bien mélanger et réserver

Mise en oeuvre

Dresser le concombre et les fraises bien fraîches sur assiette.
Ajouter la roquette.
Verser sur l'ensemble la vinaigrette érable/Vinaigre de Bouteville.
Ajouter le reste de menthe fraîche émincée et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	10 g
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE VEGETAL	7452	5 g
Menthe fraîche		5 g
Roquette		10 g
5 baies		2 g
Fraises		70 g
Concombre		120 g