

Bowl de lentilles au vinaigre et légumes

F01011

Salade composée de lentilles au vinaigre de Bouteville, pommes, concombre, avocat, grenade, roquette, amandes grillées.



Salades



Vapeur




Photo SDV

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat.
Laver et couper en lamelles la pomme.
Laver et couper le concombre en cubes.
Laver et couper en 4 les champignons de Paris.
Récupérer les grains de Grenade.
Laver la roquette.
cuire les lentilles départ eau froide environ 20/30 minutes.

Mise en oeuvre

Réunir dans un saladier les différents légumes, assaisonner avec la vinaigrette au miel.
Ajouter quelques gouttes de vinaigre de Bouteville et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE HONEY MUSTARD	7509	30 g
VINAIGRE GASTRONOMIQUE - LE VEGETAL	7452	4 g
CUBES D'AVOCAT	 7423	70 g
Amandes effilées		10 g
Roquette		10 g
Oignons rouges		30 g
Lentilles vertes		30 g
Champignons de Paris		80 g
Grenade		70 g
Pommes Gala		80 g
Concombre		70 g