

Bowl de lentilles au vinaigre Bouteville - 4 pers

F01098

Salade composée de lentilles au vinaigre de Bouteville, pommes, concombre, avocat, grenade, roquette, amandes grillées - 4 personnes



Mise en place

Eplucher l'avocat, enlever le noyau et le couper en cubes.
 Laver et couper la pomme.
 Laver et couper le concombre en cubes.
 Laver et couper en 4 les champignons de Paris.
 Récupérer les grains de la grenade.
 Laver la roquette.
 Cuire les lentilles départ eau froide environ 20/30 minutes, après ébullition.
 Eplucher l'oignon rouge et le couper en rouelles.
 Griller légèrement les amandes.

Mise en oeuvre

Réunir dans un saladier les différents ingrédients, assaisonner d'un trait de vinaigre de Bouteville et d'huile d'olive, et servir aussitôt.



Vapeur

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LA POMME	7672	1 trait
Lentilles vertes		200 g
Avocat Hass (300/365 g)		1 pces
Champignons de Paris		150 g
Grenade		500 g
Oignons rouges		250 g
Pommes Gala		1 pièce
Concombre		0.5 pièce
Roquette		50 g
Huile d'olive		1 trait
Amandes effilées		1 trait

