

INGRÉDIENTS

1 paquet de Marine-Style Crispy Filet
Garden Gourmet

400 g de pommes de terre (mêlées)
(non pelées)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour la
cuisson

1 pomme

1/4 de chou blanc bio

1 petite carotte

1 citron

1 petit bouquet d'aneth

1 cuillère à soupe de yaourt

1 cuillère à soupe de mayonnaise



Laissez-vous tenter par une salade de chou rafraîchissante avec notre Crispy Filet pour un repas savoureux.

PRÉPARATION

1. Préparation des pommes de terre

Préchauffez le four à 200°. Lavez et coupez les pommes de terre en deux et étalez-les sur une plaque à pâtisserie ou dans un plat.

2. Cuisson des pommes de terre

Arrosez les pommes de terre d'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre et faites-les rôtir au centre du four pendant environ 20 min. jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Pendant la cuisson, retournez-les de temps en temps.

3. Préparation de la salade

Coupez la pomme, le chou et la carotte en fines lanières et mélangez-les avec le jus de citron, le sel et le poivre. Puis ajoutez le yaourt et la mayonnaise. Hachez l'aneth et ajoutez-le dans la salade.

4. Cuisson du Marine-Style Crispy Filet

Faites frire le Marine-Style Crispy Filet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

5. Dégustez!

Servez le Marine-Style Crispy Filet avec la salade de chou et les pommes de terre rôties.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)