SALADE CROUSTILLANTE ET CHEESE SCHNITZEL VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 15 MIN | FACILE

1 paquet de Cheese Schnitzel Garden Gourmet

75 g de roquette

2 betteraves précuites (prêtes à l'emploi)

1 petit oignon rouge

1 petite boîte (140 g égouttés) de pois chiches

1 pomme (verte)

Vinaigrette : huile d'olive, jus de citron ou vinaigre de votre choix (vinaigre balsamique par exemple)

Salade croustillante à la pomme verte, aux pois chiches et au Cheese Schnitzels Garden Gourmet. Rafraîchissante, acidulée et savoureuse. Parfaite pour un repas léger et savoureux !

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Épluche et émince l'oignon. Lave la pomme et coupe-la en tranches ou en morceaux. Rince les betteraves, coupe-les en morceaux et égoutte les pois chiches.

2. Préparation de la vinaigrette

Mélange la pomme avec la betterave, les pois chiches et l'oignon dans un bol. Assaisonne avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique. Répartis la roquette dans 2 assiettes et verse dessus le mélange de légumes.

3. Cuisson du Cheese Schnitzel

Fais cuire les Cheese Schnitzel selon les instructions sur l'emballage. Coupe en lanières et répartis sur la salade.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR