

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Filets Asiatique Garden Gourmet

1 petite mangue

1 concombre

1 petit oignon rouge

1 citron vert

50 g de pousses de soja

½ poivron rouge sans graine

2 cuillères à soupe de noix de cajou

150g de nouilles de riz

1 cuillère à café de gingembre frais râpé

4 cuillères à soupe de sauce soja salée

1 cuillère à café de sirop de gingembre

petit bouquet de coriandre fraîche



Envie d'un repas léger, rapide et végétarien? Essayez la salade avec les Sensational filets marinés asiatiques avec des nouilles, de la mangue et des pousses de soja!

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des légumes

Épluchez et coupez la mangue et le concombre (non pelé) en tranches ou en lanières. Coupez l'oignon en rondelles, arrosez du jus d'un demi citron vert et laissez mariner. Nettoyez les pousses de soja.

### 2. Cuisson des nouilles

Préparez les nouilles selon les instructions sur l'emballage et rincez-les sous l'eau froide.

### 3. Préparation de la vinaigrette

Préparez une vinaigrette avec la sauce soja, le jus de citron vert, le gingembre râpé, le poivron rouge haché et le sirop de gingembre.

### 4. Cuisson des filets marinés Garden Gourmet

Cuisez les filets marinés Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage. Mélangez la mangue avec le concombre et l'oignon rouge. Assaisonnez avec un peu de vinaigrette et répartissez sur les assiettes.

### 5. Dressage

Déposez les filets marinés cuits sur le dessus et garnissez de coriandre et de noix de cajou. Servez avec le reste de la vinaigrette.

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