SALADE DE FILETS GRILLÉS AU BARBECUE AVEC ASPERGES

4 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet
- 500 g d'asperges vertes
- 250 g de tomates cerises
- 75 g de roquette
- 150 g de fromage feta végane
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 12 olives noires
- Un peu de basilic pour garnir
- Un filet d'huile d'olive
- Un peu de vinaigre balsamique
- Un peu de sel
- Un peu de poivre

Cette salade agrémentée de morceaux de filets Garden Gourmet grillés au BBQ est un plat idéal pour l'été : accompagnée d'asperges croquantes, de feta végane et d'herbes aromatiques, elle saura ravir tes invités!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Coupe env. 2 cm le bas des asperges et coupe les tomates en deux.

2. Grill des filets Garden Gourmet

Fais sauter les morceaux de filets Garden Gourmet dans un peu d'huile dans une poêle sur le BBQ. Grille les asperges sur le BBQ et assaisonne de sel et de poivre.

3. Dressage

Dispose la roquette dans une assiette et répartis dessus les tomates, les olives et les câpres. Place les asperges à côté et émiette de la feta végane.

4. Ajout des filets grillés

Dépose les morceaux de filets grillés, arrose de vinaigre balsamique et d'huile d'olive et garnis de basilic.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR