

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces Garden Gourmet
200 g de spaghetti de courgettes
60 g de grenade
50 g de pistaches
50 g de baies
20 g de fromage grec végétal
1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
10 g de sirop d'agave
10 ml de jus de citron vert
Un peu de coriandre et de menthe fraîchement hachées
Un peu de sel et de poivre blanc



Si vous êtes fan de salade, cette recette simple, végétarienne et rafraîchissante devrait vous plaire! Parfait pour les après-midis chauds!

PRÉPARATION

1. Préparation des filets végétariens

Préparez les filets végétariens Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

2. Suite de la préparation

Hachez grossièrement les pistaches. Coupez le fromage végétal à la grecque en petits cubes. Mélangez l'huile avec le jus de citron vert, le sirop d'agave, la coriandre et la menthe. Assaisonnez, goûtez et corrigez à votre guise.

3. Mélange des spaghetti de courgettes avec les filets végétariens

Mélangez les spaghetti de courgettes avec les filets végétariens, la grenade, les pistaches, les baies et le fromage végétal. Mélangez avec la vinaigrette au moment de servir.

4. Astuce

ASTUCE: remplacez la coriandre et la menthe par du persil. Saupoudrez de graines de sésame selon votre goût.

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