



Salade du jardin

avec une vinaigrette classique

Une portion supplémentaire de légumes! • 10 minutes



Mélange printanier



Mini concombre



Petites tomates



Carotte, en julienne



Garniture à salade



Vinaigre de vin blanc



Miel

BONJOUR GARNITURE À SALADE

Un mélange de nos graines et de nos fruits séchés favoris pour une texture délicieusement croquante!

D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Mélange printanier	113 g
Mini concombre	66 g
Petites tomates	113 g
Carotte, en julienne	56 g
Garniture à salade	56 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

Couper les **tomates** en deux. Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).

2



Préparer la vinaigrette

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre de vin blanc**, le **miel** et **2 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**.

3



Assembler la salade

Ajouter le **mélange printanier**, les **carottes**, les **tomates** et les rondelles de **concombre** dans le bol contenant la **vinaigrette**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



Terminer et servir

Répartir la **salade** dans les bols. Parsemer la **salade** de la **garniture à salade**.