SALADE FATTOUCHE AU BOURSIN®

Avec Dés Boursin® surgelés 750g

Coût/portion: € 1.40 | Préparation: 25 minutes | Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1⁄4 de concombres
1 oignon nouveau
3 radis rose
4 tomates cerises
1⁄2 botte de persil
10 feuilles de menthe
1 cuillère à café de Sumac
1 cuillère à café de Zaatar
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron (Zeste et jus)
1 gosse d'ail
12 **Dés Boursin® surgelés 750g**
1 Pita

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Émincer les oignons nouveaux et l'ail
2. Tailler en quatre les tomates cerises
3. Tailler en cube le concombre et les radis en rondelles
4. Ciseler les herbes
5. Mélanger le tout avec l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron ainsi que les épices
6. Tailler en carré de 1cm la pita et la saisir à l'huile d'olive
7. Dresser avec les dés de Boursin® et saupoudrer d'épices.

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Ajouter le Zaatar en fin de cuisson pour garder toute la fraicheur de l'epice.
2. Retirer l'intérieur du concombre pour mieux conserver la salade
3. Les dés de Boursin amènent un aspect visuel différenciant et facile grâce à sa conservation au congélateur.

Dés Boursin® surgelés 750g