

BOUCHÉE VEGGIE À L'INDIENNE

Produits



Pickles d'oignon rouge
360g Florette



Roquette
300g Florette

Ingrédients :

- 1kg de sauce tandoori ou curry
- 750g de riz basmati
- 500g de bouchées veggie type falafel (7 pièces par assiette)
- 300g de pickles d'oignon rouge Florette
- 300g de roquette



Plat
principal



10
assiettes



30
min

Les étapes de préparation :

1. Faire cuire le riz selon le temps indiqué sur l'emballage.
2. Préparer la sauce tandoori ou curry.
3. Réchauffer les bouchées.
4. Dresser vos assiettes avec tous les ingrédients !



Astuce du chef !

Ajouter un peu de coriandre en décor.