

BOX BRUNCH – RECETTE N°2 : SALADE CHAMPÊTRE

CETTE RECETTE FAIT PARTIE DE LA SERIE "BOX BRUNCH"

Les produits Florette



Mélange de saveurs
500g Florette



Recette légumineuse
600g Florette



Carottes râpées
250g Florette



Orange Segment
1.2Kg Florette

Ingrédients :

- 1 bol de mélange légumineuse Florette
- 1 sachet de mélange de saveurs Florette
- 1 sachet de carottes râpées Florette
- 1 barquette d'orange segment Florette
- Le jus d'une orange
- Le jus d'un citron
- Le jus d'un demi-pomelo
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Brunch



Box pour 2



5 min

Les étapes de préparation :

1. Répartir le mélange saveurs dans 2 bols.
2. Ajouter par dessus le mélange légumineuse, une petite poignée de carottes râpées et 3 oranges segment.
3. Assaisonner avec la vinaigrette composée d'huile d'olive, des jus d'agrumes, de sel et de poivre.



Astuce du chef !

Pour compléter votre brunch, vous pouvez ajouter des jus de fruits, des boissons chaudes et quelques viennoiseries. Découvrez les 2 autres recettes végétales de la Box Brunch dans la rubrique "moments de partage".