

# SALADE FRAÎCHEUR

## Produits



**Mâche**  
300g Florette



**Recette légumineuse**  
600g Florette



**Orange en segment**  
1,5Kg Florette



**Pomelo en segment**  
1,5Kg Florette



**Grenade égrainée**  
250g Florette



**Tomates cerise**  
60g Florette

## Ingrédients :

- 2 barquettes de la recette légumineuse Florette
- 500g de crevettes cuites
- 1 sachet de mâche Florette
- 1 coupelle de grenade Florette
- ½ barquette de pomelo Florette
- ½ barquette d'orange Florette
- 10 sachets de tomates cerise Florette
- 5 avocats



Salade  
repas



10 portions



10  
min

## Les étapes de préparation :

1. Au fond de votre contenant, disposer le mélange de légumineuse.
2. Ensuite, monter par couche en ajoutant successivement : l'orange segment, le pomelo segment, les crevettes cuites, la mâche et terminer par l'avocat pelé et découpé en morceaux.
3. Décorer de quelques grains de grenade.
4. Accompagner la salade de quelques tomates cerise.



### Astuce du chef !

Servir cette salade avec une vinaigrette sucrée-salée composée d'huile d'olive, de jus d'orange et de pomelo issus des barquettes Florette, du jus d'un citron, de sel et de poivre.

