

SALADE REPAS

FUSILLONI

Produits



Tomate cerise
1kg Florette



Concombre cube
1kg Florette



Roquette
300g Florette



Fusilloni
1kg Florette

Ingédients

- 1,6 kg Fusilloni Florette
- 800g Tomate cerise Florette
- 600g Concombres en cube Florette
- 300g Roquette Florette
- 600g Mozzarella billes
- 250ml Huile d'olive
- 120ml Jus de citron
- 30g Miel ou sirop d'agave
- Poivre du moulin
- Zeste de citron (optionnel)
- Sel fin



Plat principal



10 unités



20 min

Les étapes de préparation

1. Préparer la sauce citronnée en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, le miel, le sel, le poivre et éventuellement le zeste et répartir la sauce dans 10 pots individuels. Conserver l'ensemble des éléments au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.

2. Déposer une base de fusilloni (160 g) et ajouter successivement : les tomates cerises (80 g) coupées en deux, les concombres en cube Florette (60 g), la mozzarella (60 g), la roquette Florette (30 g). Puis placer un pot individuel de sauce citronnée à côté ou au centre du bowl selon le mode de service.

3. Assaisonner au moment du service avec la sauce citronnée et conserver en vitrine réfrigérée au froid positif (+3 °C).



Astuce du chef !

L'utilisation de fusilloni prêtes à l'emploi permet un montage rapide, régulier et une meilleure tenue des bowls en vitrine.

