

SALADE D'AIGUILLETES

PÊCHE ET COCO



Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 4x

25 mn | 20 mn

- 12 aiguillettes de pintade
- 2 pêches
- Vinaigre balsamique
- 50 g de poudre de coco
- 10 tomates cerises
- 1 salade panaché (mesclun)
- Ciboulette
- Gros sel, poivre au moulin

- Saupoudrer les aiguillettes de pintade de gros sel et les passer sous le grill du four 10 mn de chaque côté. Laisser refroidir.
- Sur une assiette, disposer harmonieusement la salade, les aiguillettes de pintade, les tomates cerises et saupoudrer de coco.
- Dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, saler et poivrer. Verser cette vinaigrette sur la salade, ajouter la ciboulette ciselée et remuer.

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
 Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
 Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION