

SALADE À LA FÊTA, CHAMPIGNONS ET COEURS D'ARTICHAUTS



RÉALISATION D'UNE SALADE À LA FÊTA, CHAMPIGNONS ET COEURS D'ARTICHAUTS

Petite **salade** composée à la **fêta**, aux **champignons**, aux tomates séchées, jambon cru et aux **coeurs d'artichauts**. Une **salade** pour les repas légers ou les repas d'été.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

8 belles feuilles de laitue ou autre salade 100 g de fêta marinée aux herbes 4 fines tranches de jambon cru 8 tomates séchées 8 champignons de paris 8 coeurs d'artichaut à l'huile 1 branche de basilic 1 [vinaigrette](#)

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Laver et essorer la salade. Couper la salades en lamelles. Mettre la salade dans le saladier. Couper les champignons de Paris en lamelles et les ajouter à la salade. Recouper les coeurs d'artichauts et les ajouter dans le saladier. Couper les tomates séchées en morceaux et les mettre dans le saladier. Couper le jambon cru en morceaux et l'ajouter à la salade. Couper le basilic avec des ciseaux et le répartir sur la salade. Ajouter la [vinaigrette](#). Tourner la salade avant de la servir.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr