



Vinaigrette à la fraise des bois

INGRÉDIENTS

- Jeunes pousses d'épinards
- Lamelle de courgettes
- Crevettes roses cuites
- 1 Nectarine
- Tomates cerises
- Billes de fromage ail & fines herbes
- Graines de courges
- 125mL d'huile d'olive
- 30mL de jus de citron
- 15mL de Sirop de Fraise des Bois La Maison Guiot
- Sel / Poivre

PRÉPARATION

- Disposer dans une assiette les jeunes pousses d'épinards, les lamelles de courgettes et les crevettes roses. Couper en morceaux les tomates cerises et la nectarine, les ajouter sur l'assiette. Ajouter des petites boules de fromage ail & fines herbes. Agrémenter de quelques graines de courge.
- Dans un récipient, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et le Sirop de Fraise des Bois La Maison Guiot, saler, poivrer.
- Verser la vinaigrette sur la salade. Déguster !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS
ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR