



TABOULÉ ORANGE-GINGEMBRE SALADE FROIDE

MATIÈRES PREMIÈRES

1.000 g - Semoule moyenne
200 g - Huile d'olive
100 g - Raisins secs
25 g - Sel fin
1.500 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

200 g - Marinade Orange-Gingembre SA (Réf : 87323)

Garniture :

200 g - Maïs
400 g - Courgettes
400 g - Filet de poulet cuit
500 g - Tomates cerises
100 g - Poivrons rouges
100 g - Poivrons verts
8 g - Zestes de citron jaune

PRÉPARATION

Mélanger la semoule moyenne avec l'huile d'olive, les raisins secs et le sel fin.

Réhydrater le tout avec l'eau et la Marinade Orange-Gingembre SA.

Tailler les poivrons verts et rouges en dés. Couper les tomates cerise en deux. Tailler les courgettes en julienne. Couper le poulet cuit en dés. Zester le citron.

