

Espace Gourmand

Salade de Dinde Fumé "Koutoubia"

Préparation

25 minutes

Portions

4 à 6 personnes

Ingrédients

- 125 grs de luzerne
- 1 carotte, en julienne
- 150 grs de pleurotes (champignons)
- 150 grs de pois, mange-tout, parés et blanchis
- 1/4 de tasse (60 ml) de noix d'acajou
- 750 grs de filet de dinde fumé «Koutoubia»
- Vinaigrette
- 1/4 de tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à table (30 ml) de vinaigre
- Quelques gouttes de sauce aux piments forts (type Tabasco)
- Sel et poivre

Préparation

- Disposer la luzerne et tous les autres ingrédients de la salade dans les assiettes.
- Pour préparer la vinaigrette, fouetter tous les ingrédients ensemble.
- Verser sur la salade juste avant de servir.
- Accompagner de pain ou d'une salade de pâtes froides.

Des trucs à savoir

Les pleurotes peuvent être remplacés par toute autre variété de champignons.



[Haut de page](#)

Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.
Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK