

BOWL LENTILLES VINAIGRE AVOCAT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 120 g de sauce Honey Mustard Heinz
 - 240 g de cubes d'avocat
 - 40 g d'amandes effilées
 - 40 g de roquette
 - 120 g d'oignons rouges
 - 120 g de lentilles vertes
 - 320 g de champignons de Paris,
 - 280 g de grenade,
 - 320 g de pommes Gala
 - 280 g de concombre
- **Vinaigre de Bouteville le Végétal**



MISE EN ŒUVRE

Laver et couper en lamelles la pomme. Laver et couper le concombre en cubes.

Laver et couper en 4 les champignons de Paris. Récupérer les grains de Grenade.

Laver la roquette. Cuire les lentilles avec un départ dans une eau froide environ 20 à 30 minutes.

Réunir dans un saladier les différents légumes, assaisonner avec la vinaigrette au miel.

Ajouter quelques gouttes de vinaigre de Bouteville Végétal et servir aussitôt.

Bonne dégustation !

BOWL LENTILLES VINAIGRE AVOCAT



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL