

ESCALOPE AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR, SALADE DE TOMATES ET VINAIGRETTE À L'AVOCAT

INGRÉDIENTS

2 paquets d'escalope Garden Gourmet
500 g de pommes de terre grelots
150 g de mâche
400 g de tomates cerises (trois couleurs)
1 avocat
1 citron
2 ciboules
1 gousse d'ail
2 càs d'huile d'olive extra vierge
2 càs de mayonnaise demi-grasse
1 càc de moutarde
Facultatif: 1 càc de miel

4 PORTIONS

20 MIN

FACILE

Que dis-tu d'une salade avec une touche d'originalité ? Découvre notre salade d'escalope végétalienne de Garden Gourmet, accompagnée de pommes de terres grelots cuites au four, de tomates et d'une vinaigrette à l'avocat. Un mélange de textures et de saveurs différentes qui feront danser vos papilles !

PRÉPARATION

1. Cuis les pommes de terre grelots.

Cuis les pommes de terre grelots al dente et égoutte. Coupe les pommes de terre en deux. Fais chauffer l'huile dans une poêle et fais revenir les pommes de terre. Ajoute l'ail tranché la dernière minute.

2. Prépare les Escalopes Garden Gourmet.

Cuis les Escalopes Garden Gourmet 4-7 minutes dans une poêle ou 9-12 minutes au four.

3. Lave et sèche la mâche, coupe les tomates, la ciboule et l'avocat.

Lave et sèche la mâche, coupe les tomates en quartiers, la ciboule en rondelles et la moitié de l'avocat en cubes.

4. Prépare la vinaigrette.

Pour la vinaigrette: mélange avec un mixeur plongeant l'autre moitié de l'avocat, le jus d'un 1/2 citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à café de moutarde et éventuellement du miel au goût.

5. Répartis l'escalope avec la garniture, sers et profite !

Répartis la salade, les tomates et les cubes d'avocat sur quatre assiettes, garnis de ciboule et arrose de vinaigrette. Coupe l'autre moitié du citron en quartiers et sers avec l'escalope et les pommes de terre à l'ail frites.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**