



MINI-FILETS PANÉS ET SALADE FATTOUCHE D'ÉTÉ

par le chef David Cocker

UTILISE : MINI-FILETS PANÉS ENTIÈREMENT CUITS DE REUVEN

Prep & Cuisson : 15 minutes

Portions : 1

INGRÉDIENTS

3 morceaux de mini-filets panés entièrement cuits de Reuven (code de produit 10512)
¼ tasse de concombre, en dés
4 tomates cerises, coupées en deux
1 radis, finement tranché
¼ tasse de poivron, coupé
2 feuilles de menthe fraîche, taillées en chiffonnade
2 c. à table de persil, finement haché
2 c. à table d'oignons verts, tranchés
1/3 tasse de laitue iceberg, déchiquetée
1/2 tasse de morceaux de pita rôtis ou de croûtons

Vinaigrette au sumac

1 c. à thé d'ail frais, émincé

1 c. à table de miel

1 c. à thé de paprika

1 c. à thé de sumac

1 c. à table d'huile d'olive

1 c. à table de jus de citron

sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Préparer les mini-filets panés entièrement cuits de Reuven selon les directives de l'emballage, puis réserver.

Dans un grand bol, ajouter les ingrédients de la vinaigrette : l'ail, le miel, le paprika, le sumac, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Fouetter ensemble jusqu'à ce que la vinaigrette soit émulsionnée et bien mélangée.

Ajouter le concombre, les tomates, le radis, le poivron, la laitue, la menthe, le persil et les oignons verts dans le grand bol de vinaigrette, puis remuer pour bien mélanger.

Ajouter les morceaux de pita rôtis ou les croûtons dans la salade juste avant de servir et mélanger à nouveau.

Garnir de mini-filets panés entièrement cuits de Reuven.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.