

Salade printanière

INSTRUCTIONS : pour une personne, cette salade demande une quinzaine de minutes de préparation. Le soleil pointe le bout de son nez et l'envie de fraîcheur revient !



Instructions

1. Découpez en tranches votre halloumi et faites-le griller dans une poêle sans matière grasse. Cuisez l'Elby dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-le refroidir (cette étape peut être réalisée plus tôt).
2. Installez les jeunes pousses dans le fond de votre assiette, le concombre découpé en rondelles, les radis et les tomates cerises coupés en deux et l'Ebly.
3. Ajoutez l'halloumi, les germes et terminez par de la crème de vinaigre balsamique, le sel et le poivre.
4. Il n'y a plus qu'à savourer ! ;-)

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Jeunes pousses	Une base
Concombre	1/4
Botte de radis	1/2
Tomates cerises	15
Germes de poireaux	
Bloc d'halloumi	1/2
Elby	50g sec
Crème balsamique	
Epices : sel, poivre	