

POMME DE TERRE AU FOUR & CHICK'N STYLE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

Ψ4 4 PORTIONS

() 20 MIN



2 paquets de Chick'n Style Schnitzel 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

Découvre notre salade de pomme de terre au four accompagnée de notre Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet!

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 séche la mâche, coupe les tomates, la ciboule et l'avocat.

Lave et séche 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

Garden Gourmet Belgium > Recettes > Pomme de terre au four & Chick'n Style Schnitzel