



SALADE MÉDITERRANÉENNE AU PAIN



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LE DRESSING

400 g Poivron rouge, coupé en quartiers

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Vinaigre balsamique

6 g Ail, finement hachées

Sel et poivre

Sucre

Origan

POUR LA SALADE

300 g Courgette(s), coupé en dés

300 g Aubergine, coupé en dés

300 g Tomates cerises, coupées en deux

300 g Oignon(s) rouge(s), coupé en dés

100 g Pignons

Huile d'olive

Sel et poivre

300 g Ciabatta, coupé en dés

Basilic

PRÉPARATION

1. Pour le dressing, faire braiser les poivrons au four préchauffé à 180° C (convection naturelle) pendant environ 8 minutes. Mixer les poivrons avec les autres ingrédients.
2. Pour la salade, faire sauter les légumes et les pignons dans l'huile, assaisonner et mariner avec le dressing.
3. Faire dorer les dés de ciabatta. Les répartir avec le basilic sur la salade et servir tiède.