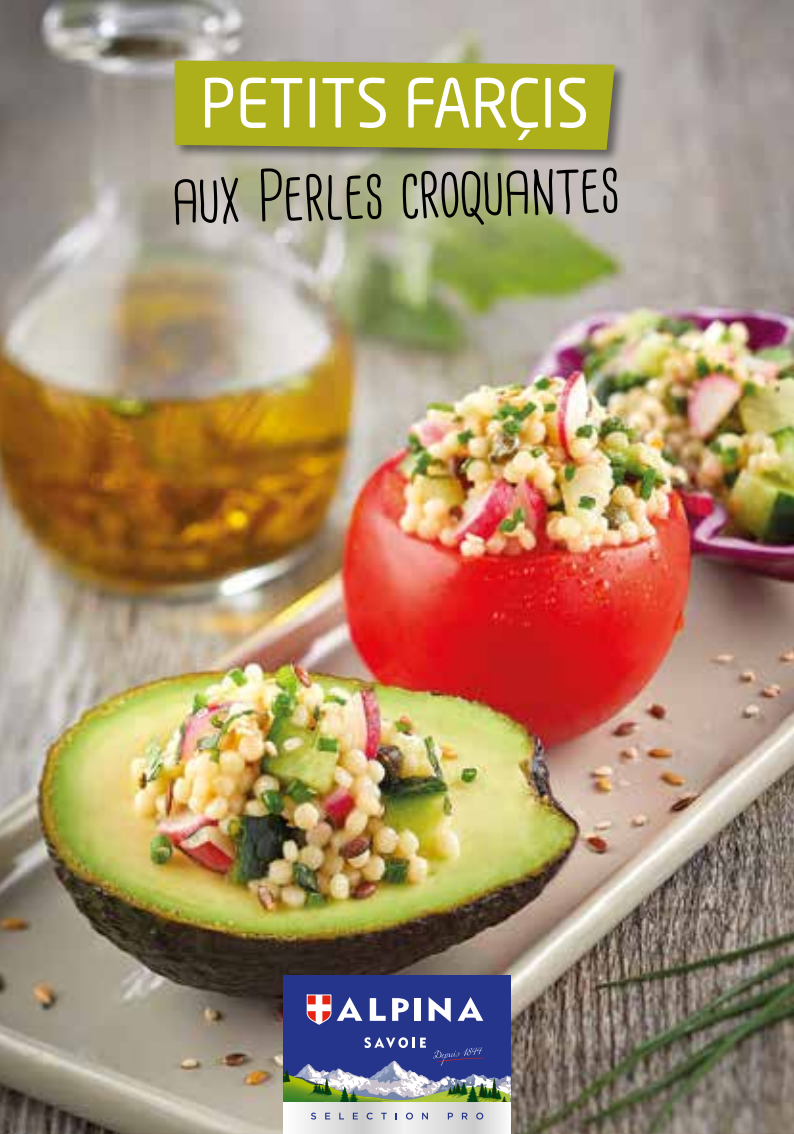


PETITS FARÇIS AUX PERLES CROQUANTES



ALPINA
SAVOIE
Depuis 1899

SELECTION PRO

PETITS FARÇIS AUX PERLES CROQUANTES



INGRÉDIENTS :

- 800 g de Perles ALPINA SAVOIE
- 1 L de bouillon de légumes
- 3 concombres
- 3 pieds de céleri branche
- 2 bottes de radis
- 5 avocats
- 10 petites tomates
- 10 feuilles de trévisse rouge

- 20 g d'un mélange de petites graines (sésame, pavot, tournesol)

Pour la vinaigrette aux herbes

- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de ciboulette
- 75 g de petites câpres
- 12 cl de vinaigre de cidre
- 18 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préparer les Perles en réhydratation à froid la veille :

- Verser les Perles dans un bac gastro.
- Ajouter 1 kg (=1L) de bouillon de légumes à température ambiante et un filet d'huile d'olive.
- Mélanger, couvrir et placer au frais pendant 12 à 13 heures.
- Retirer les Perles du frais, remuer.

Tailler les concombres et les radis en macédoine. Émincer finement les branches de céleri. Hacher les herbes de la vinaigrette et réaliser une vinaigrette avec tous les ingrédients. Assembler les Perles avec les légumes et la vinaigrette aux herbes. Ouvrir et dénoyauter les avocats. Couper un chapeau sur les tomates et les évider. Garnir les avocats, les tomates et les feuilles de trévisse de Perles aux légumes à la vinaigrette aux herbes. Saupoudrer de petites graines.



Découvrez la gamme des « Astucieuses » ALPINA SAVOIE, les 1^{ères} pâtes sans cuisson !

Cette gamme unique de pâtes de haute qualité 100% France se prépare à chaud (en cuisson) ou à froid (en réhydratation).

 **ALPINA**
SAVOIE

Découvrez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie-pro.com