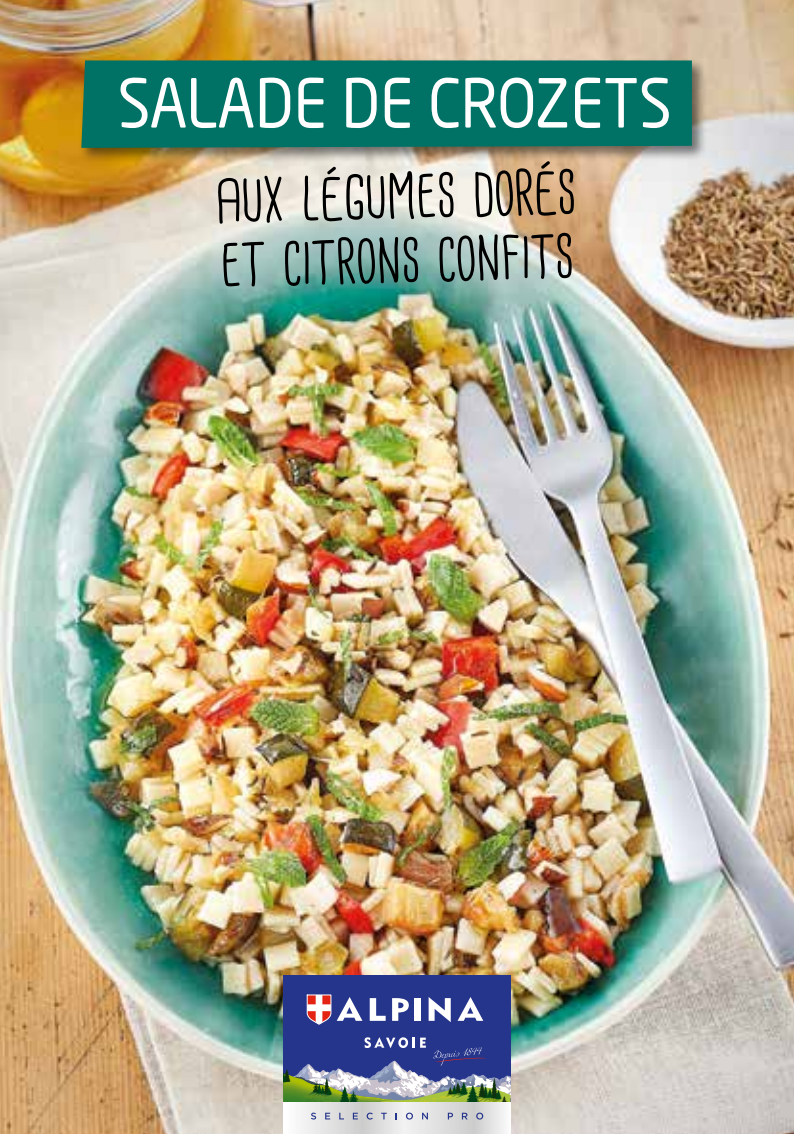
SALADE DE CROZETS

AUX LÉGUMES DORÉS ET CITRONS CONFITS



ALPINA
SAVOIE
Depuis 1894
SELECTION PRO

SALADE DE CROZETS

AUX LÉGUMES DORÉS ET CITRONS CONFITS

x10 | 20 min | 30 min

INGRÉDIENTS :

- 500 g de Crozets Nature ALPINA SAVOIE
- 500 g de Crozets Sarrasin ALPINA SAVOIE
- 5 courgettes
- 2 aubergines
- 3 poivrons rouges
- 2 oignons rouges ciselés
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 càs de graines de cumin
- 1 càs de coriandre en poudre
- 20 cl d'huile d'olive
- 5 citrons confits au sel hachés
- Le jus de 3 citrons jaunes
- 90 g d'amandes concassées
- 8 branches de menthe ciselée
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 200°C.

Tailler les légumes en cubes d'1 cm de côté. Mélanger tous les légumes dans un récipient avec 10 cl d'huile, l'ail et les épices. Saler et poivrer. Les déposer sur des plaques de cuisson et enfourner pour 30 min environ jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Cuire les Crozets 15 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les rincer à l'eau froide.

Dans un récipient, verser les Crozets et les citrons confits hachés, le jus de citron et le restant d'huile. Remuer. Ajouter les légumes rôtis et mélanger délicatement.

Servir la salade de Crozets garnie d'amandes concassées et de menthe ciselée.

Spécialités savoyardes, les Crozets ALPINA SAVOIE sont de généreux petits carrés de pâte fabriqués dans le respect de la tradition.

ALPINA SAVOIE

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

Alpina Savoie - RCS Chambéry 745 721 134B - Oct 2017 • Design : Ariche Communication - Auteur : Céline Mennetrier - Crédit photo : ©Aurélie Jeannette