



bel Foodservice

Salade d'artichauts et concombres

avec les cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®

●●● Ingrédients pour 50 convives

- 2 kg de fonds d'artichauts
- 2 kg de concombres
- 1 kg de tomates
- 1,5 kg de Cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®
- 35 cl de vinaigrette
- 125 g de basilic coupé
- Sel fin, poivre

PRÉPARATION : 15MINUTES



●●● Progression de la recette

- Laver les tomates et les concombres.
- Eplucher les concombres.
- Couper en petits cubes les fonds d'artichauts, les concombres et les tomates.
- Rassembler le tout dans un grand saladier, puis assaisonner avec la vinaigrette. Ajouter le basilic coupé. Saler et poivrer si besoin.
- Parsemer la salade de cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®.

●●● Mes notes

.....
.....
.....
.....
.....

Astuce

Vous pouvez remplacer les tomates par du maïs pour varier les couleurs et les saveurs.