



ASTUCE DU CHEF

La saveur ail et fines herbes du **Boursin®** se lie parfaitement avec les épices des falafels.

SALADE LIBANAISE

avec les *Dés de Boursin® Surgelé*

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 10 MINUTES | CUISSON : 5 MINUTES | COÛT POUR 1 SALADE : €€€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 SALADE



120 g de pois chiches cuits



90 g de tomates



7 g de persil



8 g d'huile d'olive



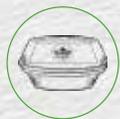
Sel et poivre



40 g de falafel (non frit)



20 g de cœur d'artichauts



30 g de **Dés de Boursin® Surgelé**

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Disposer les pois chiches cuits et les dés de tomates dans un saladier, avec le persil. Lier avec l'huile d'olive, saler et poivrer.
- 2 Disposer dans un plat les falafels ainsi que le reste de la préparation.
- 3 Ajouter les cœurs d'artichauts et les **Dés de Boursin® Surgelé**.

