

Pour 4 personnes

- ✓ 1 brocoli
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- ✓ 3 tomates
- ✓ 100 g de croûtons aillés
- ✓ 300 g de chorizo
- ✓ 50 g de parmesan
- ✓ fleur de sel, poivre



Recette Amaury's kitchen & expression-bretagne.com

PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Salade de brocoli minute

Blanchissez les fleurettes de brocoli pendant 3-4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis aspergez-les rapidement d'eau froide, afin qu'elles gardent leur belle couleur verte. Égouttez-les.

- Assaisonnez les fleurettes d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de fleur de sel et de poivre. Ajoutez les tomates coupées en petits dés ainsi que les croûtons aillés.
- Coupez le chorizo en allumettes et passez-les une mi-

nute à feu vif dans une poêle antiadhésive. Ajoutez-les à votre préparation.

- À l'aide d'un économe, réalisez des copeaux de parmesan et déposez-les sur la salade.



Défendons le goût du frais



Savourez le brocoli avec Prince de Bretagne

Scannez ce QR code
pour découvrir d'autres recettes
de brocoli Prince de Bretagne
ou rendez-vous sur le site



www.prince-de-bretagne.com