

Salade Méditerranéenne



Suggestion de présentation

Recettes Snacking

N° d'art.	N° d'EAN 4002231		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
				Pièces	Poids	
1370006	181608		env. 12-18 g		3 x 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Morceaux d'aiguillettes de poulet marinés aux fines herbes

Morceaux tendres d'aiguillettes de poulet, avec 8 % d'épices liquides et marinés aux fines herbes, cuits, surgelés

Ingrédients pour 4 portions :

- 1 bouquet de roquette
- 1/2 laitue ou salade feuille de chêne
- 4 tomates
- 1/2 concombre
- 200 g de champignons de Paris
- 500 g de **Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranées cuits HANNA**

Vinaigrette

- 3 c. à s. de vinaigre de vin blanc, 1 c. à c. de moutarde forte, sel, poivre, 1 c. à c. de sirop d'érable ou de miel, 5 c. à s. d'huile d'olive



1. Laver la salade et la couper en morceaux. Laver les tomates et le concombre, les couper en petits morceaux



2. Nettoyer les champignons de Paris en les frottant avec du papier essuie-tout, couper les queues. Couper les champignons en tranches fines



3. Préparer la vinaigrette en mélangeant les ingrédients. Monter la vinaigrette en ajoutant petit à petit l'huile d'olive afin d'obtenir une consistance crémeuse






4. Mêler les ingrédients de la salade à la vinaigrette



5. Répartir les tranches de champignons et les Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet Méditerranée encore tièdes sur la salade

Morceaux d'aiguillettes de filet de poulet méditerranées cuits

Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 180 °C (Chaleur 50 H / Vapeur 50) pendant env. 9 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 200° C, chaleur tournante pendant 11 min.
-  Surgelés, préparer à 800 Watt pendant env. 2,5 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (100 g de produit à la fois)

Ces indications peuvent varier en fonction du type d'équipement utilisé et de la température du produit.

HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41
33129 Delbrück
Tél.: 0800 90 46 31
Fax: +49 (0) 52 50 / 51 07- 43
E-Mail: hanna-france@hanna.de
www.hanna.de/fr

Votre succès nous tient à cœur !

Nous vous proposons des solutions snacking avec les ingrédients premiums de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**