

Les idées recettes

mary's



Salade mi-chaude, mi-froide

Ingrédients pour 2 personnes :

- 400 g de mesclun
- 150 g de poulet émincé
- 1/2 poivron rouge et vert émincés
- 8 minis chèvres à la poitrine fumée
- Sauce mary's

Rincer et essorer le mesclun puis le placer dans 2 assiettes.

Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire cuire les poivrons. Ajouter ensuite le poulet puis déglacer avec 4 c. à s. de sauce mary's.

Dans un plat allant au four, placer les chèvres à la poitrine fumée et les enfourner.

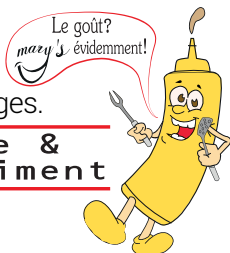
Toaster 8 morceaux de pain.

Terminer de dresser les assiettes comme sur la photo et assaisonner avec la sauce mary's. Bon appétit !

 **Astuce du chef**

Remplacer le chèvre par du reblochon.

Ajouter des graines de chia ou de courges.



**sauce &  
condiment**