Salade de mini romaine, pastèque, feta et ail des ours



Ingrédients

4

- 8 mini romaines
- 800 g de pastèque
- 200 g de feta
- 20 Cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 80 g de pesto à l'ail des ours Bresc
- 3 tr de jambon italien

Méthode de préparation

Défaire la mini laitue romaine de son cœur, la couper en deux et la laver. Émietter la feta. Faire braiser la mini romaine et la badigeonner de la moitié du pesto à l'ail des ours. Disperser la mini romaine sur l'assiette. Faire griller la pastèque et la répartir sur la mini romaine. Disposer le jambon italien dessus. Saupoudrer de miettes de feta. Décorer avec les tomates cerises et parsemer du reste du pesto à l'ail des ours.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g