

Salade Exotique au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES
- POIVRON(S) ROUGE(S) 1
- OIGNON(S) ROUGE(S) 1
- MANGUE(S) 1
- AVOCAT(S) 1
- CITRON(S) le jus d'1/2
- MAIS (GRAINS) 4 c à soupe
- CHEDDAR 120g
- VINAIGRETTE Balsamique Maison (DI-227)
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Nettoyez la salade.
- Détaillez l'avocat en fines lamelles et citronnez-les. Réservez.
- Coupez la mangue en cubes et citronnez-les légèrement. Réservez.
- Emincez le poivron en lamelles.
- Coupez l'oignon en rondelles.
- Coupez en dés le cheddar.
- Sur chaque assiette, dressez la salade nappée de vinaigrette puis déposez les lanières d'avocat et de poivron. Déposez ensuite quelques dés de mangues et les rondelles d'oignon.
- Terminez en déposant les dés de fromage.

