

LINGOTS BLANCS AU CUMIN



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lingots blancs
5 kg



4
PERS.



25
MIN.



—
MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de lingots blancs Vivien Paille
- 120 g de laitue
- 2 c.s d'huile de colza
- 2 c.s de vinaigre balsamique
- 2 échalotes
- 1 oignon rouge
- 1 pincée de cumin
- Sel et poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Lavez et émincez la salade et les échalotes.
2. Rincez les lingots blancs.
3. Pelez les échalotes et l'oignon, puis émincez-les.
4. Déposez dans un saladier la salade, les haricots blancs, les échalotes et l'oignon émincés. Salez, poivrez.
5. Dans un bol, mélangez l'huile et le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre. Arrosez la salade de vinaigrette et saupoudrez de cumin.