



Salade verte aux herbes et mousse de parmesan

Une salade verte et une mousse au parmesan avec l'Alpro À Fouetter

Préparation

1. Tout d'abord, déchirez la ciabatta en morceaux et arrosez-les d'huile d'olive. Placez-les dans un four préchauffé à 180 °C ou faites-les dorer dans une poêle.
2. Entre-temps, pour la mousse de parmesan, fouettez l'Alpro Soya À Fouetter jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez délicatement l'alternative végétale au yaourt, le parmesan, le vinaigre de framboise et la ciboulette. Salez et poivrez.
3. Ensuite, coupez le chou, les radis, l'oignon rouge et la poire en julienne. Mélangez le tout en salade, salez et poivrez.
4. Servez la salade avec le mélange d'herbes, des pistaches concassées et la mousse de fromage.



4 portions



25min



Ingrédients

- 100 ml d'Alpro À Fouetter / alternative végétale à la crème à fouetter
- 2 cuillères à soupe d'Alpro alternative végétale au yaourt
- 3 cuillères à soupe de parmesan moulu
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise ou de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche hachée
- sel et poivre fraîchement moulu
- 1 ciabatta
- ¼ de chou blanc
- 2 poires fermes
- 50 g de mélange d'herbes : aneth, persil, menthe, cresson, estragon...
- 1 petit oignon rouge,
- 1 botte de radis,
- 50 g de pistaches

À base de

Soya A Fouetter



Nature

