



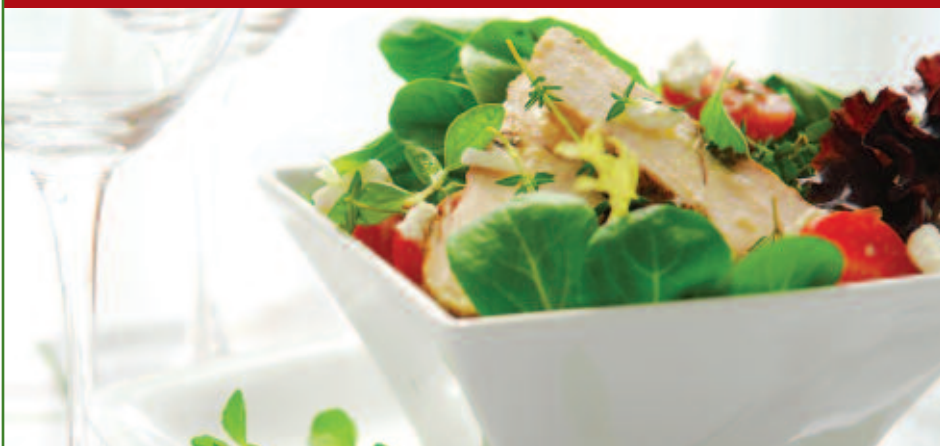
Notre vinaigrette maison

Si vous pensez que toutes les vinaigrettes finissent par se ressembler, vous devez absolument goûter à la nôtre. Elle est délicieusement différente grâce à un judicieux mélange de saveurs épicées et fruitées qui la rendent légère, mais goûteuse.

Fabriquée de façon artisanale et jamais en très grande quantité, elle ne contient que de bons ingrédients, dont une huile de maïs 100 % pure de première qualité.

Vous devez y goûter. Absolument !

Dinde et mesclun de Noël Jardini



Ingrédients

- 200 g de salade Mesclun
- 150 g de poitrine de dinde rôtie, tranchée
- 12 tomates cerises tranchées
- 15 g de micropousses Vertigo Gourmet
- 3 c. à table de vinaigrette Jardini
- Herbes fraîches (estragon ou origan)
- Sel et poivre du moulin
- Copeaux de fromage Grana Padano Saputo ou parmesan

Préparation

Dans un saladier, mélanger délicatement la salade mesclun, les tomates cerises et les herbes fraîches. Y déposer ensuite les tranches de dinde rôtie et les copeaux de fromage Grana Padano. Saler et poivrer. Ajouter la vinaigrette au moment de servir. Pour la finale, ajouter les micropousses Vertigo Gourmet sur le dessus.