



Salade fraîcheur aux crêpes Gavottes fourrées Boursin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 1 personne

Ingrédients

- 1 petit concombre
- 5 radis
- 4 émincés de saumon fumé
- Pignons de pins
- Une poignée de salade de jeunes pousses
- 1 pack de crêpes fourrées Boursin

Pour la vinaigrette

- 2 c. à soupe d'huile olive
- 1 c. à soupe jus de citron jaune
- ½ c. à café moutarde
- Sel, poivre

1. Préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.
2. Laver le concombre et couper des tranches fines (tagliatelles) dans le sens de la longueur à l'aide d'un rasoir à légumes ou économe. Ne pas trancher le cœur qui contient les graines.
3. Laver et couper les radis en tranches fines.
4. Dans une assiette creuse, commencer par déposer les feuilles de jeune pousse, puis les tagliatelles de concombre. Ajouter les tranches d'émincés de saumon fumé, les rondelles de radis et les pignons de pin. Arroser de vinaigrette au citron.
5. Terminer en ajoutant des crêpes fourrées Boursin.