



Salade de maïs aux tomates séchées et pommes

Associez le croquant de la pomme et du maïs Jeunes Grains Bonduelle au fondant des tomates séchées dans une savoureuse recette de salade de maïs aux tomates séchées Bonduelle. Disposez le tout sur un lit de coeur de laitue : voilà une recette fraîche et savoureuse !



Facile



4 personnes



15 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de maïs Jeunes Grains Bonduelle

1 sachet de coeur de laitue Bonduelle

150 g de tomate séchées

1 pomme type Granny

100 g de cerneaux de noix

Huile d'olive

3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel et poivre

Étape 1

Coupez la pomme en lamelles.

Étape 2

Déposez dans un saladier la salade Coeur de Laitue Bonduelle, la boîte de 300g de Maïs jeunes grains Bonduelle, les tomates séchées et les cerneaux de noix. Ajoutez enfin les lamelles de pomme.

Étape 3

Mélangez le tout avec la sauce.

Étape 4

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Étape 5

Préparation de la sauce : Dans un saladier, mettez 1 cuillère à soupe de moutarde. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique et mélangez. Salez, poivrez et ajoutez environ 10 cl d'huile d'olive.