

Salade d'automne et vinaigrette à la courge musquée rôtie

TOTAL TIME
45 min

PORTIONS
24



Un mélange croquant et coloré de romaine, de chou violet, de tomates cerises, de carottes, de concombres et d'oignons rouges, garni d'une vinaigrette crémeuse à la courge musquée préparée à partir de la soupe Signature Velouté de courge. Un goût d'automne parfait dans chaque bouchée.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Courge musquée de la moisson

CODE DE CAS 20538

Ingredients

340 g	Courge musquée, cuite, coupée en cubes
85 g	Cerises séchées
120 g	Nozes confites
273 mL	Vinaigrette à la courge musquée
454 g	Salade verte mélangée
57 g	Pomegranate seeds
	Sel casher (selon les besoins)
	Poivre noir, ground (selon les besoins)
113 g	Fromage de chèvre, semi-mou, émiété
	Vinaigrette à la courge musquée
1 sac (1.81 kg)	Signature Courge musquée de la moisson , décongelée
	Huile
	Sel casher, selon votre goût
	Poivre noir concassé, selon votre goût

Directions

- 1 Décongeler la soupe Signature Velouté de courge.
- 2 1.Placer la soupe préparée dans un mixeur ou un robot et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Avec le moteur en marche, ajouter lentement l'huile jusqu'à ce que celle-ci soit bien incorporée et émulsionnée. Goûter et saler et poivrer au besoin.
- 3 Mélanger la laitue, le chou, les tomates, les carottes, les concombres et l'oignon rouge. Ajouter la vinaigrette et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément enrobés. Servir immédiatement.
PCC : Maintenir le produit à une température de 4 °C (41 °F) jusqu'au moment de servir.
Pour servir : Disposer 250 ml (1 tasse) de salade dans un plat d'accompagnement individuel.

Vinaigrette à la courge musquée

Décongeler la soupe Signature Velouté de courge.

Placer la soupe préparée dans un mixeur ou un robot et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Avec le moteur en marche, ajouter lentement l'huile jusqu'à ce que celle-ci soit bien incorporée et émulsionnée. Goûter et saler et poivrer au besoin.

Remarque : La vinaigrette préparée peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.