



SALADE DE LÉGUMES  
& CRUMBLE PAIN, NOISETTES  
& COPPA GRILLÉE

## INGRÉDIENTS

- 200 g de carottes
- 100 g de fenouil
- 100 g Haricot vert Biocoop
- 60 g Quinoa Biocoop
- 2 tranches de pain rassis
- 50 g Noisettes
- 6 Tranches de coppa Biocoop
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 citron, sel, poivre

# SALADE DE LÉGUMES, CRUMBLE & PAIN GRILLÉ

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min

1. Faire cuire le quinoa dans l'eau bouillante suivant le temps indiqué sur le paquet puis le laisser refroidir.
2. Éplucher et râper les carottes et le fenouil. Couper les haricots verts en petits morceaux. Réserver.
3. Dans une poêle à sec, faire griller les tranches de coppa coupées en morceaux, les tranches de pain coupées en petits morceaux et les noisettes concassées en mélangeant régulièrement.
4. Dans un saladier, mélanger le jus du citron, l'huile, le sel et le poivre. Ajouter les légumes, le quinoa puis le crumble. Mélanger.
5. Déguster aussitôt.

biocoop

| Coquelicot