

# MARINE-STYLE CRISPY FILET AVEC SALADE DE CHOU

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Marine-Style Crispy Filet Garden Gourmet

400 g de pommes de terre (mélangées) (non pelées)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour la cuisson

1 pomme

1/4 de chou blanc bio

1 petite carotte

1 citron

1 petit bouquet d'aneth

1 cuillère à soupe de yaourt

1 cuillère à soupe de mayonnaise

 2 PORTIONS

 25 MIN

 FACILE

Laisse-toi tenter par une salade de chou rafraîchissante avec notre Crispy Filet pour un repas savoureux.

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des pommes de terre

Préchauffe le four à 200°. Lave et coupe les pommes de terre en deux et étale-les sur une plaque à pâtisserie ou dans un plat.

### 2. Cuisson des pommes de terre

Arrose les pommes de terre d'huile d'olive, assaisonne de sel et de poivre et fais-les rôtir au centre du four pendant environ 20 min. jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Pendant la cuisson, retourne-les de temps en temps.

### 3. Préparation de la salade

Coupe la pomme, le chou et la carotte en fines lanières et mélange-les avec le jus de citron, le sel et le poivre. Puis ajoute le yaourt et la mayonnaise. Hache l'aneth et ajoutez-le dans la salade.

### 4. Cuisson du Marine-Style Crispy Filet

Fais frire le Marine-Style Crispy Filet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

### 5. Déguste!

Sers le Marine-Style Crispy Filet avec la salade de chou et les pommes de terre rôties.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.CH/FR**