

# SALADE DE FILETS GRILLÉS AU BARBECUE AVEC ASPERGES

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Chick'n Style Filet  
Pièces Garden Gourmet

500 g d'asperges vertes

250 g de tomates cerises

75 g de roquette

150 g de fromage feta végétane

1 cuillère à soupe de câpres

12 olives noires

Un peu de basilic pour garnir

Un filet d'huile d'olive

Un peu de vinaigre balsamique

Un peu de sel

Un peu de poivre

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Cette salade agrémentée de morceaux de filets Garden Gourmet grillés au BBQ est un plat idéal pour l'été : accompagnée d'asperges croquantes, de feta végétane et d'herbes aromatiques, elle saura ravir tes invités!

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des légumes

Coupe env. 2 cm le bas des asperges et coupe les tomates en deux.

### 2. Grill des filets Garden Gourmet

Fais sauter les morceaux de filets Garden Gourmet dans un peu d'huile dans une poêle sur le BBQ. Grille les asperges sur le BBQ et assaisonne de sel et de poivre.

### 3. Dressage

Dispose la roquette dans une assiette et répartis dessus les tomates, les olives et les câpres. Place les asperges à côté et émiette de la feta végétane.

### 4. Ajout des filets grillés

Dépose les morceaux de filets grillés, arrose de vinaigre balsamique et d'huile d'olive et garnis de basilic.

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