

NUGGETS VÉGANS AUX PATATES DOUCES ET SALADE VINAIGRETTE AUX CACAHUÈTES

INGRÉDIENTS

2 paquets de Chick'n Style Nuggets Garden Gourmet

150 g de salade mixte

3 tomates

1 concombre

1 piment rouge (haché finement)

1 gousse d'ail

3 cuillères à soupe (40 g) de cacahuètes grillées

4 cuillères à soupe de vinaigre

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

 4 PORTIONS

 45 MIN

 FACILE

Tu cherches une recette simple qui plaira à toute la famille? Alors essaie sans plus attendre les Nuggets végans aux patates douces et salade mixte avec vinaigrette aux cacahuètes.

PRÉPARATION

1. Cuisson des patates douces au four

Préchauffe le four à 200 ° C. Saupoudre les patates douces de poivre, de sel et de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis mettre au four pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2. Préparation de la salade

Répartis la salade sur les assiettes. Coupe les tomates en morceaux et le concombre en lanières. Répartis-les sur la salade avec les patates douces.

3. Mélange des ingrédients de la vinaigrette

Mélange 2 cuillères à soupe d'huile avec le vinaigre, le piment et l'ail. Assaisonne avec du sel et du poivre.

4. Préparation des Nuggets végans Garden Gourmet

Fais frire les Nuggets Garden Gourmet végans avec un peu d'huile. Hache grossièrement les cacahuètes. Répartis les Nuggets et les cacahuètes sur la salade et arrose de vinaigrette.

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