

# SALADE DE COURGETTES AVEC FILETS VÉGANS

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Chick'n Style Filet  
Pièces Garden Gourmet

200 g de spaghetti de courgettes

60 g de grenade

50 g de pistaches

50 g de baies

20 g de fromage grec végétal

1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive  
extra vierge

10 g de sirop d'agave

10 ml de jus de citron vert

Un peu de coriandre et de menthe  
fraîchement hachées

Un peu de sel et de poivre blanc

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Si tu es fan de salade, cette recette simple, végétarienne et rafraîchissante devrait te plaire! Parfait pour les après-midis chauds!

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des filets végétariens

Prépare les filets végétariens Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

### 2. Suite de la préparation

Hache grossièrement les pistaches. Coupe le fromage végétal à la grecque en petits cubes.

Mélange l'huile avec le jus de citron vert, le sirop d'agave, la coriandre et la menthe.

Assaisonne, goûte et corrige à ta guise.

### 3. Mélange des spaghetti de courgettes avec les filets végétariens

Mélange les spaghetti de courgettes avec les filets végétariens, la grenade, les pistaches, les baies et le fromage végétal. Mélange avec la vinaigrette au moment de servir.

### 4. Astuce

ASTUCE: remplace la coriandre et la menthe par du persil. Saupoudre de graines de sésame selon ton goût.

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