



Salade de brocoli au cheddar



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes de brocoli (détaillé en bouquets et cuit dans de l'eau légèrement salée)

1 pomme (granny smith, pelée et coupée en allumettes)

1 citron (jus)

50 grammes de cheddar (cathedral city mature, en bâtonnets)

100 grammes de lardons (fumés, bien dorés, Alvo)

2 cuillères à soupe mayonnaise (artisanale natura)

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les bouquets de brocoli refroidis sur une assiette.
- 2.** Arrosez les allumettes de pomme de jus de citron et disposez-les sur les brocolis avec les bâtonnets de cheddar et les lardons.
- 3.** Servez la mayonnaise et le pain Pumpernickel Vandermeulen séparément.