



**LES SAVEURS
D'OCCITANIE
ZA D'OCCITANIE
4 RUE JEAN
MERMOZ
11300 LIMOUX**

Salade italienne



Salade italienne

Salade italienne dans sa feuille de brick Ingrédients Feuille de brick Salade Copeaux de parmesan Jambon de Parme Tomates séchées Pignons de pin Basilic Vinaigrette Huile d'olive Préparation Étape 1

Préchauffer le four à 180°. Badigeonner les feuilles de bricks d'huile d'olive des 2 côtés.

Étape 2

Les placer dans des ramequins ou des moules à briochette par exemple. Les enfourner 4 à 5 minutes en surveillant bien qu'elles ne dorent pas trop (temps à ajuster selon les fours).

Étape 3

Les sortir du four, les démouler avec précaution et les laisser refroidir. Garnir avec les ingrédients et assaisonner.

[Lien vers la fiche du produit](#)