

Des moments de saveur avec Brunos

Salade d'aubergines et de chou-fleur



La composition avec une touche orientale!
La cuisson à la poêle confère aux aubergines et au chou-fleur de savoureux arômes grillés qui se combinent à merveille avec les épices et la fraîcheur de la salade et des crevettes.



30 minutes



4 portions

Ingrédients

2	aubergines
1	chou-fleur
50 g	de maïs
1	laitue
80 g	de crevettes cuites
1 cs	de pâte de curry rouge
40 g	de noix de cajou
	Cresson pour garnir
	Sauce salade Bruno's
	Tomate & Basilic

Préparation

1. Séparer les feuilles de la laitue et les laver. 2. Couper les aubergines et le chou-fleur en rondelles grossières, saler et faire revenir dans une poêle. Laisser ensuite refroidir dans un saladier. 3. Ajouter le maïs et assaisonner avec la sauce salade Bruno's Tomate & Basilic. 4. Disposer les feuilles de laitue dans un bol en forme de cercle. 5. Répartir le chou-fleur et les aubergines sur les feuilles. 6. Mélanger la pâte de curry rouge avec la sauce salade Bruno's Tomate & Basilic, y faire mariner les crevettes puis les répartir sur la salade. 7. Garnir la salade de cresson et de noix de cajou.

Bon appétit!



brunosbest.ch