

COMME AU RESTAURANT!

Inutile d'avoir ton propre restaurant pour vous concocter à toi et à tes invités une cuisine digne d'un chef étoilé! Notre recette de salade d'endives aux crevettes, au brocoli-rave et aux graines de fenouil suffit. Ajoute la fine sauce à salade French THOMY, et même les critiques (autoproclamés) du guide Michelin ne pourront y résister! Vous prendrez des crevettes? À propos: tu peux aussi utiliser du chou vert à la place du brocolis-rave.

Ingédients

- 6 endives colorées
- 300 g de brocoli-rave ou de chou vert
- 250 g de crevettes prêtes à consommer
- Graines de fenouil
- Huile de friture
- Sel, poivre
- Sauce à salade French THOMY

C'est parti

1. Faire frire les crevettes dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile, saler et poivrer.
2. Diviser l'endive en deux et couper par le bas. Effeuillez le brocoli-rave ou le chou vert.
3. Mélanger le tout avec les crevettes et la sauce à salade French THOMY. Parsemer de graines de fenouil.



10 minutes



4 personnes

Tu n'obtiendras peut-être pas directement une entrée dans le nouveau guide gastronomique, mais tes amis t'adresseront à coup sûr des commentaires élogieux, si tu partages ta salade d'endives raffinée avec eux! Essaie et poste une photo de ta création sur Facebook ou Instagram avec **#LOVEthomy**.

