

TARTINE DE SALADE DE PORC

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

-- min

Personnes

4

Ingrédients

1 pot de chiquetaille de porc
1 zakari nature
100g de salade de wakamé
2 branches de persil frais
25g de graines germées
Quelques feuilles de moringa
½ christophine cuite à la vapeur
1 cuillère à café de pâte d'ail
1 cuillère à soupe de moutarde
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 piments végétariens
Sirop de piment fort
Sel et poivre

Préparation

Détailler le zakari en tranches.
Réaliser la sauce en mélangeant la moutarde, l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre.
Détailler la christophine en cubes et assaisonner de vinaigrettes
Dresser le zakari en superposant la sauce à la moutarde puis la chiquetaille de porc, les cubes de christophine, le wakamé, les graines germées, le moringa et le piment végétarien haché.
Finir avec le sirop de piment fort et le persil frais.
Servir avec une délicieuse salade fraîche.

Environ

1,50€
PAR PERSONNE

