

SOCCAPERO®

GARNIE

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille SoccApéro®
- Roquette
- Choux rouge
- Chou fleur
- Champignon
- Poivron

RECETTE

01. Préparez la pâte à socca grâce à la préparation SoccApéro® (voir au dos de la bouteille). Placez au frigo pendant une heure.
02. Coupez l'ensemble des légumes en petits morceaux.
03. Faire cuire à la poêle les 3 ou 4 galettes SoccApéro® (en fonction de la taille de la poêle).
04. Les garnir avec les légumes et le tour est joué !

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez garnir la galette SoccApéro® avec vos restes du frigo. Régalez-vous !

