

# Salade Marocaine de Asma, concombre, fraises et dattes - Version atelier virtuel

Recette pour 2 personnes

## Description

Les couleurs et les saveurs du Maroc passent chez Ateliers et Saveurs.

Transmission et chaleur assurées

## Ingrédients

### Ingrédients

- 0.50 Unité(s) Concombre
- 100 Gr Fraise(s)
- 50 Gr Dattes dénoyautées
- 15 Gr Pignons de pin
- 1 Cuil. à soupe Menthe
- 1 Cuil. à soupe Persil
- 60 Ml Yogourt grec nature 0%
- 1 Cuil. à thé Miel
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Prévoir avant le Cours VIDÉO

## Préparations

Ciselez la menthe et le persil finement. (gardez quelques feuilles de menthe pour la finition)

Lavez tous les fruits et légumes, épluchez le concombre.

## Matériels

- 1 Planche à découper
- 1 Couteau Chef + 1 Couteau d'office (petit)
- 1 Saladier
- 1 Bol (vinaigrette yogourt)

## Avec le Chef

Coupez en petits dés les dattes, les fraises et le concombre. (Brunoise)

Dans un saladier, disposer les concombres, ensuite les fraises et les dates en dernier en disposant par la suite de quelques feuilles de menthe pour décorer.

Dans un bol, préparer la sauce avec le yaourt, la menthe fraîche et le persil ciselés, les pignons, le miel, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Bien mélanger, puis arroser le mélange de salade avec cette sauce juste avant de servir.

**Bon appétit!**