

SALADE DE CONCOMBRES À L'ANETH AUX PERLES DE FRUITS



4 PERSONNES

- 2 concombres épluchés et égrainés
- 45 g de tofu soyeux
- 45 ml d'huile végétale
- 1 gousse d'ail hachée
- 15 ml de jus de citron ou vinaigre de riz
- 5 ml d'aneth haché
- **32 perles de fruits iSens au choix**
- Sel au goût

Découper les concombres égrainés en tranches fines. Passer au robot le tofu avec l'huile, le jus de citron ou le vinaigre et l'ail. Transférer dans un bol et mélanger le tout avec les tranches de concombre et l'aneth, puis assaisonner au goût. Servir dans de petits plats de service et disposer également sur le dessus les perles de fruits iSens.

