

# DÉCOUVREZ LE GRANOLA SALÉ : À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

*Vous ne pourrez plus vous en passer !*



À L'APÉRO



SUR UNE SOUPE



EN SALADE





# SOUPE CAROTTE-CURRY

## Ingrédients

- 1 KG de carottes
- 2 oignons
- 1 L d'eau ou de de bouillon de légumes
- 1 cuillère à café de curry
- 1 poignée de pépites de notre Granola Salé Curry

## Étapes

- Emincer carottes et oignons.
- Mettre les carottes, les oignons, le bouillon et un peu de poivre dans une casserole. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 20 mn, jusqu'à ce que les carottes soient très tendres.
- Retirer du feu et laisser légèrement refroidir.
- Passer la soupe au mixeur ou au moulin à légumes.
- Ajouter le curry et mélanger.
- La touche Bam : Ajouter des pépites de Granola Curry pour un maximum de croquant !



PRÉPARATION  
15 minutes



CUISSON  
20 minutes



# SALADE GOURMANDE



## Ingrédients

- 1 patate douce
- 1 avocat
- Quelques radis
- 1 oeuf
- Des pousses d'épinards
- Du Granola Salé Origan Romarin

## Étapes

- Laver, éplucher et couper la patate douce en cube de 2 cm ou en rondelles très fines. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée. Compter 20 minutes de cuisson.
- Plonger délicatement l'oeuf dans une casserole d'eau bouillante. Compter 6 minutes de cuisson.
- Pendant ce temps, couper l'avocat, les radis en morceaux.
- Mettre le tout dans une assiette pour une salade bien garnie !
- **La touche BAM : Ajouter des pépites de Granola Salé Origan Romarin pour un maximum de croquant !**



PRÉPARATION  
30 minutes



CUISSON  
20 minutes

