**Assiette de légumes en salade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/assiette-de-legumes-en-salade-p1080432-r.jpg)

**- Trio de fleurettes surgelées**  
**(**[**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur) **-** [**Brocolis**](https://recettes.de/brocolis) **-** [**chou romanesco**](https://recettes.de/chou-romanesco)**)**  
**-** [**pois chiches**](https://recettes.de/pois-chiche) **au naturel**  
**-** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)  
**-** [**vinaigrette**](https://recettes.de/vinaigrette) **relevée**

Faire cuire les fleurettes comme indiqué sur le paquet.  
Les égoutter soigneusement et les laisser refroidir.  
Rincer et égoutter les pois-chiches, retirer le maximum de petites peaux qui se détachent facilement.  
C'est plus agréable en bouche et plus digeste.  
Rincer les tomates.  
Préparer l'assaisonnement, je vous conseille la [**vinaigrette Mixi**](http://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-mixi/) qui est vraiment délicieuse.

J'ai simplement assaisonné les pois-chiches.

**Les fleurettes et les tomates étaient présentées "nature », chacun a assaisonné à son goût.**