**Assiette de légumes en salade**



**- 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.**