

## Accompagnement

*4 personnes*

### Matériel nécessaire :

- ❖ cul-de-poule
- ❖ papier d'aluminium

### Ingrédients :

- ❖ Au goût croustilles ou nacho
- ❖ Au goût laitue frisée (romaine ou Boston)
- ❖ Au goût vinaigrette

### Méthode :

#### Chauffer les croustilles

Envelopper les croustilles dans 4 feuilles de papier d'aluminium en les fermant en forme de papillote. Déposer dans le BBQ et chauffer pendant 5 à 6 minutes.

#### Mélanger la salade

Déposer la salade dans un cul-de-poule avec la vinaigrette de votre choix (Voir la recette du marmiton express).

**N.B. :** Comme la salade ne se conserve pas longtemps une fois la vinaigrette versée, donc prévoir de petites quantités. Il est toujours plus simple d'en ajouter au besoin.