

## Salade de Ratte du Touquet

**Préparation** : 15 min | **Cuisson** : 15 min  
**Pour 2 personnes**

### Ingrédients

- Un sachet de Ratte du Touquet micro-ondable
- 300g de petits pois
- 5 œufs de caille
- 5 radis
- Quelques brins de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de graines germées
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

**Faire cuire** au micro-ondes le sachet de Ratte du Touquet.

Pendant ce temps, **écosses** des petits pois puis les faire blanchir 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Faire cuire 5 œufs de caille dans de l'eau froide pendant 15 minutes.

**Eplucher** quelques radis et les découper en fines tranches. Ecailler les œufs de caille et les couper en deux.

**Rassembler** tous les ingrédients et arroser d'un filet d'huile d'olive. Parsemer de quelques graines germées ou de ciboulette ciselée. Un peu de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et c'est prêt !