

ROCAMADOUR EN HABIT DE FRUITS SECS, CHIPS DE PAIN AUX NOIX, MESCLUN DE SALADE

préparation
15 minutes

cuisson
4 minutes au four,
4 minutes à la
poêle

pour 4 personnes

20g de chapelure
20g de pistaches
20g de noix
20g d'amandes
20g de noisettes
1 Rocamadour
1 œuf

1 tranche de pain
aux noix

Mesclun de salade

Huile d'olive, Fleur
de Sel

Beurre

Vinaigrette

*Recette proposée par
La Vieille Auberge à
Souillac, Restaurateur
Ambassadeur du
Rocamadour*

Mixez ensemble tous les fruits secs pour obtenir la consistance d'une chapelure.

Trempez le Rocamadour dans l'œuf battu salé et poivré puis dans la chapelure de fruits secs. **Renouvelez l'opération** une seconde fois.

Préchauffer le four à 200°C.

Coupez une fine tranche de pain aux noix. Ajoutez-y un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel et **mettez au four** 4 minutes.

Dans une poêle, **faites revenir** le Rocamadour 1 à 2 minutes de chaque côté avec un peu d'huile et une noisette de beurre.

Dressez dans une assiette le Rocamadour sur la tranche de pain et accompagnez du mesclun de salade assaisonné de vinaigrette.

Astuce du chef : Ajouter une 1/2 cuillère à café de cassonade dans la chapelure de fruits secs.

