

2. Salade craquante



Apéritif

Salade
4 personnes
15 min

Plat

Dessert

Difficulté



Ingrédients

- 80g de Laguiole AOP
- 250g de mesclun
- 1 poivron jaune
- 250g de tomates cerises
- 250g de coppa
- 30g de graines de courge

Préparation

Coupez le poivron en fines lamelles et faites revenir le tout à la poêle, avec un filet d'huile d'olive.

Recouvrez une plaque de papier cuisson. Émiettez le Laguiole et placez-le en petits tas sur la plaque, enfournez à 180°C jusqu'à ce que le Laguiole soit fondu et commence à dorer (environ 10 minutes).

Coupez la coppa en petits morceaux et les tomates cerises en deux. Dressez vos assiettes en commençant par le mesclun, les tomates cerises et les poivrons.

Sortez les tuiles du four, laissez-les refroidir quelques minutes, ajoutez-les ensuite à votre salade avec les graines de courge et servez !

Conseils

Cassez vos tuiles en deux ou trois morceaux, cela sera plus facile à attraper avec la fourchette.

Vous pouvez remplacer les graines de courge par des graines de lin, de tournesol, de sésame..., cela apportera du croquant.

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE

Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

