

Salad Bowl aux cubes de roquefort AOP



10

Nb. de pers.



Ingrédients :

- 1 kg de pommes grenailles
- 1 bouquet de Thym frais
- 100 g de beurre Candia Pro
- 10 cl d'huile d'olive
- 250 g de fèves
- 750 g de tomates cerise
- 300 g de jeunes pousses
- 400 g de lard frais
- 450 g de **cubes de roquefort AOP La Vie de Château**
- 100g de radis
- 5 œufs
- Basilic
- 45 g de moutarde
- 75 g de vinaigre balsamique blanc
- 8 cl de jus de citron

Dans cette recette



BEURRE GASTRONOMIQUE EXTRA FIN 82% MG
CANDIA PROFESSIONNEL ROULEAU 1KG

1KG

Préparation :

Emulsionner au fouet la moutarde avec le vinaigre, le jus de citron, l'huile d'olive.

Faire rissoler les pommes de terre dans une sauteuse avec le beurre, l'huile d'olive et le thym. Cuire les fèves à l'anglaise.

Couper les radis à l'aide d'une mandoline.

Découper les tomates cerise en quartier.

Cuire les oeufs pendant 9 minutes dans de l'eau bouillante et les écaler.

Faire rissoler les allumettes de lard.

Dans chaque bowl, déposer un lit de salade, ajouter les fèves, les allumettes de lard, les lamelles radis, les pommes grenailles, les tomates cerises, une moitié d'œuf et les cubes de roquefort AOP La Vie de Château.

Assaisonner de vinaigrette.