



Suggestion de présentation

LA SALADE DUO DE FROMAGE

↳ Ingrédients :



- Salade de mesclun - 30g
- Betteraves rouges en dés - 25g
- Carottes râpées - 25g
- Minis dés de Féta - 12g
- Pépites de Cantal - 12g
- Tomates cerise - 20g
- Jeunes épis de maïs - 30g
- Coriandre sec - 1g
- Vinaigrette de cidre - 30g
- Sel fin et poivre du moulin



↳ Progression de la recette :



- 1/ Égoutter les betteraves et réserver.
- 2/ Tailler en deux les tomates cerise et réserver.
- 3/ Râper les carottes et réserver.
- 4/ Préparer la vinaigrette et réserver.
Dans un cul de poule, mélanger la moutarde de Dijon (66g), l'huile de colza (200g), le vinaigre de cidre (88g) et le sel (4g).
- 5/ Montage :
Déposer la salade dans le fond. Déposer de chaque côté les betteraves et les carottes râpées. Déposer les dés de fromages, les 1/2 tomates cerise, l'épi de maïs et la coriandre en décoration. Déposer sur le côté de la salade une petite cup de vinaigrette.
Réserver au frais.