

Cabriole en écrin de verdure

Plat facile & bon marché

PRÉPARATION : 30 MIN | CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES | 300 g de mesclun | 1 fromage de chèvre Cabriole |
250 g de palette fumée | 1 petit bouquet de ciboulette |
3 c. à soupe de vinaigre de framboise |
5 c. à soupe d'huile de colza | Sel, poivre

1 La veille, faites cuire la palette durant 40 minutes dans de l'eau bouillante. Laissez-la reposer au frais. 2 Le jour dit, coupez les petits dés et faites revenir à la poêle avec une cuillerée d'huile. 3 Coupez le Cabriole en gros cubes, refaçonnez des billes pour une présentation harmonieuse. 4 Assaisonnez le mesclun avec l'huile de colza et le vinaigre de framboise. Disposez quelques brins de ciboulette entière, les dés de palette et les billes de Cabriole.

astuce

Une assiette fraîcheur à déguster avec un Pet' nat', ce vin pétillant à simple fermentation, délicieusement fruité. Le Cabriole comporte des plantes de la haute vallée de la Loue (ortie, berce, sauge, ail des ours).

idée Recette n°2