

Salade croquante aux herbes folles



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|------------|
| 41930 | Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo | 50 Gramme |
| 59736 | Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 30% MG 225 g env. L' Affineur du Chef | 50 Gramme |
| 162843 | Œufs durs de caille écalés 10 g | 10 Pièce |
| 238814 | Salade de céréales et muesli 2,5 kg Bon-et-Engagé | 800 Gramme |
| | Herbes (menthe, coriandre, ciboulette, aneth, persil plat) | 10 Gramme |

Etapes de préparation

- 1 Cuire les pétales de Grana Padano 3 minutes à 200°C sur plaque chaude
- 2 Préparer des copeaux de mimolette à l'économe
- 3 Fendre les œufs de caille en deux
- 4 Procéder au dressage : après avoir émincé herbes folles (menthe, coriandre, ciboulette, aneth et persil plat), mélanger à la salade de céréales. Ajouter la mimolette, les œufs de caille, les copeaux de Grana Padano. Finir avec brin de herbe fraîche