

# La salade de mesclun au banon mariné à l'huile d'olive et baies de verveine aux herbes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98561	Banon au lait cru AOP 25% MG 100 g L'Affineur du Chef	5 Pièce
38466	Mélange de poivrons grillés marinés 1 kg	300 Gramme
	Mesclun de salade croquante	300 Gramme
	Pignons de pin	100 Gramme
	Baies de verveine	20 Gramme
	Ail	30 Gramme
	Basilic	5 Feuille
	Branche de sarriette	2 Pièce
	Huile d'olive, vinaigre de banyuls	PM
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la marinade (huile d'olive, les herbes, ail, les baies,) puis mettre à mariner au minimum 5 jours les fromages dans la marinade avant de servir, pour une marinade réussie.
- 2 Effectuer le montage avec la salade, les poivrons et les pignons de pin puis finir avec un filet de marinade et de vinaigre. Saler et poivrer.

Torréfier les pignons de pin pour plus de parfum.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid