



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
18 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	8
Poirée	200 g
Fèves cuites	50 g
Tranches de jambon sec	4
Noix de cajou grillées	1 cuillère à soupe
Pâte sablée	1
Graines de cumin	1 cuillère à café
Fleurs de bleu et déshydratées	1 pincée
Sel et poivre du moulin	
Vinaigrette :	
Huile d'olive	4 cuillères à soupe
Vinaigre balsamique blanc	2 cuillères à soupe
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- À l'aide d'un petit emporte-pièce, détailler 8 petits sablés dans le rouleau de pâte et les placer sur une plaque antiadhésive.
- Les cuire 10 minutes environ (ils doivent être légèrement dorés).
- Laisser refroidir et disposer les Chapel'Four Soignon Professionnel sur chacun d'entre eux.
- Parsemer de graines de cumin et d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.
- Les passer au four pendant 5 à 8 minutes pour faire dorer les chèvres.
- Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc, le sel et le poivre.
- Couper le jambon sec en fines lanières.
- Dans un saladier, mélanger la poirée, les fèves et les noix de cajou grillées, puis assaisonner avec la vinaigrette.
- Dresser la salade dans 4 assiettes, ajouter les lanières de jambon sec et déposer 2 Chapel'Four Soignon Professionnel dans chaque assiette.
- Servir saupoudré de fleurs de bleuet.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné