

Saint Marcellin Pané



Pour
4 personnes



Préparation
12 minutes



Cuisson
4 minutes

Ingédients

Saint Marcellin IGP nu caisse bois Couturier	4
Mesclun	120 g
Tomates cerises	12
Vinaigre de framboise	
Huile de friteuse	

Les étapes de la recette

- Couper les tomates cerises en deux.
- Dresser la salade sur les assiettes et disposer les tomates cerises tout autour.
- Préchauffer la friteuse à 190°C.
- Une fois l'huile chaude, y plonger les Saint Marcellin IGP Couturier pendant 4 minutes.
- Les égoutter sur un papier absorbant puis les disposer sur chaque assiette.
- Déposer un filet de vinaigre framboise en assaisonnement et servir.

Pour réaliser cette recette



Saint Marcellin IGP nu
caisse bois

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr