

Salade de Chèvre Chaud au Cabécou



Pour
4 personnes



Préparation
5 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Cabécou IQF Soignon	4
Fines tranches de baguette	4
Foie gras	40 g
Roquette et feuille de chêne	200 g
Figue	1
Noisettes et pignons de pin	2 cuillères à soupe
Huile de noisette	100 g
Vinaigre de cidre	1 cuillère à café
Moutarde	1 cuillère à café
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Déposer les Cabécou IQF Soignon sur les tranches de baguette et les passer au four quelques minutes.
- Préparer le salade et son assaisonnement.
- Répartir la salade dans chaque assiette, puis déposer les toasts de Cabécou au centre de chacune.
- Servir.

*Pour réaliser
cette recette*



IQF Cabécou

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr