

SALADE TERROIR AU CABÉCOU



1 per.



15min.



5min.



INGRÉDIENTS

- 1 Cabécou du Périgord
- 50 g de romaine
- 50 g de laitue
- 30 g saucisson à cuire
- 30 g de jarret cuit
- 3 g de ciboulette
- 10 g de noisette
- 4 cl d'huile de noix
- 10 g de moutarde
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Laver les salades, les égoutter, puis les sécher.
Tailler la charcuterie, le saucisson en rondelle, le jarret en fines tranches.
Réaliser la vinaigrette, huile de noix, moutarde, ciboulette, sel et poivre.
Torréfier au four les noisettes.
Flasher le Cabécou sous la salamandre 2 minutes.
Dresser le tout dans une cocotte, de façon homogène et appétissante.

