

## COEUR DE SUCRINE



1 per.



18min.



2min.



### INGRÉDIENTS

---

- 1 Crottin de Chèvre «Spécial Salade»
- 80 g de sucrine
- 20 g de carmine
- 20 g de pâtisson jaune
- 2 g de ciboulette
- 6 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre



### PRÉPARATION

---

Effeuillez puis lavez la salade, la séchez dans du papier absorbant.

Emincez la carmine.

Passer au four 2 minutes format grill le «Spécial Salade».

Tailler finement à la mandoline le pâtisson

Dresser les salades harmonieusement dans le bol, disposer au milieu le fromage rôti, agrémenter des feuilles carmine, du pâtisson et finir avec la ciboulette.