



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



Salade d'endives au magret fumé et au Bleu

Ingédients

8 tranches de magret fumé
3 endives
50 gr de Bleu
2 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de vinaigre de noix
Sel, poivre

Lavez, coupez les bouts et détachez les feuilles des endives.

Rincez-les et disposez-les dans un plat.

Coupez le fromage en petits dés.

Enlevez le gras des magrets et taillez-les en 2 dans le sens de la longueur.

Placez-les sur les endives.

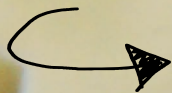
Ajoutez les dés de fromages.

Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.

Versez-en quelques gouttes sur chaque barquette.

Dégustez en apéritif accompagné d'un verre de vin blanc...

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM