



## Salade fraîcheur au fromage non affiné blanc DODIN et cumin des prés (Carvi)



4



10 min.



0 min.

### PRÉPARATION

- Couper le fromage non affiné blanc DODIN en petits dés,
- Préparer une marinade avec un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre et une cuillerée à café de cumin des prés (Carvi),
- Ajouter les dés de fromage non affiné blanc DODIN et mariner pendant une 1/2 heure.

### Pour le dressage :

- Déposer au fond de chaque assiette de la salade assaisonnée,
- Recouvrir avec les cerneaux de noix ou les pignons de pin, puis avec les tomates cerises et les radis coupés en demi ou en quart,
- Égoutter les dés de fromage non affiné blanc DODIN et les répartir sur la salade dans les différentes assiettes.

### INGRÉDIENTS

- 250 g de fromage non affiné blanc DODIN
- 1 salade verte assaisonnée avec une vinaigrette classique (moutarde, vinaigre, huile, sel et poivre)
- Quelques tomates cerises
- Quelques radis
- Quelques cerneaux de noix ou pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel / Poivre
- Cumin des prés (Carvi)

contact@maison-dodin.fr  
maison-dodin.fr