



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



4



10 min.



2 min.

PRÉPARATION

- Couper le Fromage non affiné blanc DODIN au cumin des prés (Carvi) en petits dés,
- Préparer une vinaigrette avec un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre, une cuillerée à café de carvi et une cuillère à café de miel,
- Mettre les dés de Munster à mariner pendant une 1/2 heure.

Pour le dressage :

- Disposer au fond de votre assiette, le mesclun, des petits morceaux de carotte, les pignons de pin,
- À l'aide de piques ou de cure-dents, faire de petites brochettes en piquant, les dés de fromage, la tomate cerise, une petite tranche de jambon fumé roulé,
- Disposer les petites brochettes sur votre salade.

INGRÉDIENTS

- 250 g de fromage non affiné blanc DODIN au cumin des prés (Carvi)
- 1 salade verte assaisonnée avec une vinaigrette classique (moutarde, vinage, huile, sel et poivre)
- Quelques tomates cerises
- 4 tranches de jambon fumé
- Quelques pignons de pin
- Mesclun de jeunes pousses
- Huile d'olive
- Sel / Poivre
- Cumin des prés (Carvi)
- Miel