



## Salad Bowl aux cubes de roquefort

Recette réalisée avec





Force et onctuosité. 3 mois d'affinage au minimum. Un produit prêt à l'emploi.



10 bowls

1,93€ HT / portion



## Salad Bowl aux cubes de roquefort



- 1 kg de pommes grenailles
- 1 bouquet de Thym frais
- 100 g de beurre Candia Pro
- 10 cl d'huile d'olive
- 250 g de fèves
- 750 g de tomates cerise
- 300 g de jeunes pousses
- 400 g de lard frais
- 450 g de **cubes de roquefort La Vie de Château**
- 100g de radis
- 5 œufs
- Basilic
- 45 g de moutarde
- 75 g de vinaigre balsamique blanc
- 8 cl de jus de citron
- 20 cl d'huile d'olive

Emulsionner au fouet la moutarde avec le vinaigre, le jus de citron, l'huile d'olive. Faire rissoler les pommes de terre dans une sauteuse avec le beurre, l'huile d'olive et le thym.

Cuire les fèves à l'anglaise. Couper les radis à l'aide d'une mandoline. Découper les tomates cerises en quartiers. Cuire les œufs pendant 9 minutes dans de l'eau bouillante et les écaler.

Faire rissoler les allumettes de lard. Dans chaque bowl, déposer un lit de salade, ajouter les fèves, les allumettes de lard, les lamelles radis, les pommes grenailles, les tomates cerises, une moitié d'œuf et les cubes de roquefort La Vie de Château. Assaisonner de vinaigrette.

*Astuce du chef*

Plongez les fèves dans un volume d'eau glacée après cuisson afin de fixer la couleur