



## Salade jars au Cantal

Recette réalisée avec



Un goût fruité.  
Une découpe  
sans croûte.  
Jusqu'à deux mois  
d'affinage. Une  
AOP valorisante.



10 salades

1,82€ HT / portion



## Salade jars au Cantal



- 400 g de cerneaux de noix
- 500 g de cubes de **Cantal La Vie de Château**
- 600 g de tomates cerises
- 200 g de jeunes pousses
- 200 g de lard frais
- 450 g de moutarde
- 750 g de vinaigre balsamique blanc
- 80 cl de jus de citron
- 200 cl d'huile d'olive

Emulsionner la moutarde avec le vinaigre, le jus de citron et l'huile d'olive.

Couper les tomates cerises en quartiers.

Faire rissoler les allumettes de lard, réserver.

Ajouter dans chaque jar : les tomates cerises, les cubes de Cantal La Vie de Château, les cerneaux de noix.

Terminer par les jeunes pousses.  
Assaisonner de vinaigrette.

*Astuce du chef*

Pour une touche plus  
exotique remplacez le jus  
de citron par un trait  
de yuzu