



## Salade à l'Emmental, pommes & noix

Recette réalisée avec



Une texture moelleuse et des arômes fruités. Découpe sans croûte. Prêt à l'emploi.



10 personnes

0,67€ HT / portion



## Salade à l'Emmental, pommes & noix

- 450 g de salade
  - 280 g **de dés Emmental Français La Vie de Château**
  - 150 g de noix
  - 100 g de pommes
  - 80 g d'oignons rouge
  - 90 g de radis
- 
- 40 g de vinaigre de cidre
  - 20 g de moutarde
  - 120 g d'huile d'olive
  - 100 g d'huile de noix
  - Fleur de sel
  - Poivre du moulin

Préchauffer le four à 160°C.  
Emulsionner les ingrédients de la vinaigrette.

Couper les radis en fines rondelles. Réserver. Eplucher puis découper la pomme en fines lamelles. Emincer l'oignon rouge.

Faire torréfier les noix au four pendant 20 minutes à 160°C.  
Placer la salade dans les récipients, ajouter les pommes, les radis, les oignons rouges, les noix, et les dés d'Emmental Français La Vie de Château. Assaisonner de vinaigrette.

*Astuce du chef*

Citronner les morceaux de pommes afin d'éviter l'oxydation