



SNACKING

## **Verdurette aux fromages de nos régions**

Recette réalisée avec



Une jolie pâte persillée. Des arômes à la fois délicats et puissants.



## — Verdurette aux fromages — de nos régions



- Mâche / Pousse de betterave / Roquette ou riquette
- Cerfeuil, aneth, ciboulette
- Abricot moelleux et figue séchée
- Dés pur brebis La Vie de Château
- **Dés de Roquefort AOP La Vie de Château**
- Dés de Cantal AOP Jeune La Vie de Château
- Vinaigre de framboise / Huile de Tournesol / Moutarde à l'ancienne

Laver et tailler les salades.

Effeuillez les herbes fraîches ou coupez (ciboulette).

Réaliser la vinaigrette au vinaigre de framboise et moutarde en grains.

Monter la salade avec les dés de fromages La Vie de Château et le reste des ingrédients.

*Astuce du chef*

Faites évoluer cette recette en fonction des saisons et des salades disponibles : endives et betterave en hiver, choux kale et pak choi au printemps...