



Salade grecque & Cantal Jeune AOP

Recette réalisée avec



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



10 personnes

1,58€ HT / portion



Salade grecque & Cantal jeune AOP



- 220 g d'oignons
- 700 g tomates coeur
de boeuf
- 250 g de concombres
- 250 g d'olives violettes
- 250 g de cube de cantal
La Vie de Château
- 250 g d'huile d'olive
- 3 g de basilic

Ciseler les oignons rouges. Couper les tomates en quartiers.
Tailler les concombres en lamelles.

Mélanger tous les légumes, ajouter les olives, les cubes de cantal
la Vie de Château. Assaisonner d'huile d'olive. Saler, Poivrer.
Ajouter du basilic.

Astuce du chef

Pour plus de saveurs,
rajouter des herbes
comme du persil ou
encore de l'origan