

SALADE 100% PERCHE

Un Trèfle....du Perche, de la noisette...du Perche, de l'huile...du Perche, du vinaigre...du Perche Une salade qui sent bon le terroir, qui mélange les textures, qui demande à chaque ingrédient de sublimer l'autre pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands.

Basée sur le Trèfle du Perche, ce sympathique fromage de chèvre proposé par onze producteurs régionaux, cette salade cherche sa source sur les marchés artisanaux, dans les jardins du territoire, dans les épiceries mettant en valeur les produits locaux mais aussi chez les producteurs qui pratiquent souvent la vente directe.

Aujourd'hui nous vous proposons cette salade qui, selon votre choix, pourra se traduire en version légère pour une entrée ou plus copieuse pour devenir un plat complet.

Temps de réalisation: 25mn – Temps de cuisson : 5mn

Ingrédients pour 4 salades « Entrée » (doublez les proportions pour les versions plus copieuses)

- 2 fromages Trèfle du Perche
- 1 salade (frisée, pissenlit, laitue, feuille de chêne,... suivant vos goûts ou votre potager)
- 120g de lardons fumés
- 30g de noisettes
- 50g de chapelure
- 1 oeuf
- 6cl d'huile de colza
- 3cl de vinaigre de cidre
- 25cl d'huile à friture
- sel, poivre

Préparation

A l'aide d'un fil à couper enlevez une petite couche de fromage sur les deux faces.



-Mettez ce que vous avez enlevé dans votre blinder, ajoutez l'huile de colza, le vinaigre de cidre, une pincée de sel et une de poivre. Mixez de façon à obtenir une sauce onctueuse.

-Concassez finement les noisettes et mélangez-les avec la chapelure dans une assiette plate.

- Lavez votre salade et répartissez-la sur les 4 assiettes de service.
- Dans une poêle faites revenir vos lardons et versez-les sur la salade.
- Versez un quart de la sauce sur chaque assiette.
- avec le fil à couper divisez dans le sens de l'épaisseur vos Trèfles du Perche en 2 belles tranches.
- Battez l'œuf et versez le dans une assiette plate.
- Passez une à une et sur les deux faces vos tranches de Trèfle du Perche dans l'œuf battu.
- Passez les ensuite dans le mélange chapelure-noisettes.
- Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle.
- Déposez délicatement une tranche de Trèfle du Perche dans l'huile bien chaude.
- Laissez dorer quelques secondes et retournez-la sur l'autre face puis déposez la sur un papier absorbant.
- Répétez l'opération avec les 3 autres tranches de fromage et déposez-les sur la salade aux lardons.
- Servez sans attendre.