



Salade de haricots verts et fraises au fromage frais S^t Môret® Ligne & Plaisir®

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 tomates vertes
- 200 g de haricots verts frais extra fins
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 pointe de wasabi
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de pain de mie
- 1 barquette de S^t Môret® Ligne & Plaisir®
- 2 oignons cébette
- 2 c. à soupe d'herbes fraîches
- 6 fraises
- Sel fin

1. Retirez les pédoncules des tomates, et plongez-les dans l'eau bouillante quelques secondes puis les rafraîchir aussitôt afin d'ôter les peaux. Taillez-les en segments et retirez les pépins. Faites cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée et refroidir aussitôt à l'eau glacée, puis égouttez.
2. Réalisez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, le wasabi et l'huile d'olive. Passez au toasteur les tranches de pain de mie et découpez-les ensuite en cercles. Déposez du St Môret® Ligne & Plaisir® en dôme, et ajoutez quelques fleurs et herbes fraîches sur le dessus. Mélangez les légumes verts, tomates, oignons émincés et les herbes fraîches avec la vinaigrette. Dressez et poser les fraises en tranches fines, herbes et fleurs.
Servir les croûtons de St Môret® Ligne & Plaisir® à part.

Astuce

Vous pouvez ajouter quelques tranches de truffes d'été pour rendre cette salade très festive.