

Salade de chèvre au sirop d'érable

Bricks de chèvre accompagnées de sirop d'érable et d'une tuile de parmesan sur un lit de salade croquante et de tomates fraîches.



Mise en place

Sur une feuille de papier cuisson, étaler en forme de tuile le parmesan rapé, puis cuire au four environ 2/3 minutes à 200°, sortir et laisser refroidir.
Laver la salade et couper en deux les tomates cerises.

Mise en oeuvre

A la commande frire les bricks de chevre dans une friteuse à 180° maximum pendant environ 3 minutes. Assaisonner la salade avec la sauce Ranch puis dresser dan une assiette. Ajouter les bricks de chevre, les tomates cerises puis un trait de sirop d'érable. Servir aussitot.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BRICK DE CHÈVRE AU BASILIC	6320	3 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	15 g
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	50 g
Tomates cerises		30 g
Parmesan		10 g
Mesclun poche 1 kg		30 g