

# Salade colorée et billes de Chaource

*Croquante et rafraîchissante, cette salade "healthy" est idéale pour un repas d'été.  
Elle est parfaite comme entrée ou pour un déjeuner entre filles.*

## Ingrédients pour 4 personnes

### Salade composée :

- Laitue romaine ½ salade
- Roquette 80g
- Pourpier 80g
- Tomates confites 1 barquette
- Asperges vertes 1 botte
- Radis 1 botte
- Petits pois 100g
- Oignons botte ¼ botte

### Vinaigrette :

- Vinaigre de Reims 2 cuillères à soupe
- Moutarde de Reims 1 cuillère à soupe
- Huile de tournesol 4 cuillères à soupe
- Sel/Poivre

### Cromesquis au Chaource :

- Chaource 250g
- Farine 80g
- Œuf 1
- Chapelure 80g

### Préparation

1. Commencer par laver les salades, les asperges, les radis, les petits pois. Retirer la première peau des oignons botte.
2. Couper les asperges à la mandoline dans la longueur et les radis en rondelle.
3. Cuire les petit pois et les oignons botte dans de l'eau chaude puis une fois égouttés les refroidir immédiatement.
4. Utiliser des tomates confites déjà préparées, les couper en quatre.
5. Confectionner votre vinaigrette avec la moutarde de Reims, le vinaigre de Reims et l'huile de tournesol. Mélanger le tout, laisser au frais.
6. Découper le Chaource en cubes de 2 centimètre de côté. Les rouler dans la farine, l'œuf battu et la chapelure, frire.
7. Mélanger la salade avec la vinaigrette, dans une assiette disposer le tout et ajouter les cubes de Chaource par-dessus.

### Conseils :

- Vous pouvez utiliser des petit pois en conserve et des asperges vertes en bocal.
- Ajoutez des herbes, des croutons selon votre goût.
- Le mélange des trois salades et les tomates confites ne sont pas obligatoires.

Temps de réalisation : 30 min

Temps de cuisson : 5 min



## CONTACT PRESSE :

Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - [svmarketing.eurl@gmail.com](mailto:svmarketing.eurl@gmail.com)

Découvrez d'autres recettes sur notre site [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes ».  
Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/portfolio-post/fromage-de-chaource/>