



4 PERSONNES



Préparation: 30 min

Cuisson: 5 min

SALADE

- 1/2 laitue romaine
 - 80g roquette
 - 80g pourpier
- 1 botte asperges vertes fraîches / en bocal
 - 100g petits pois frais / en conserve
 - 1 botte radis
- 1/4 botte oignons botte
- 1 barquette tomates confites (facultatif)

VINAIGRETTE

- 2 cuillère à soupe (c.s.) vinaigre de Reims
- 1 c.s. moutarde de Reims
- 4 c.s. huile de tournesol
 - sel, poivre

CROMESQUIS

- 250g Chaource AOP
 - 80g farine
 - 1 oeuf
 - 80g chapelure

Salade composée et Chaource frit

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.
- + Ajoutez des herbes, des croutons selon votre goût.