



Stacy CEZ
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur-Charcutier

Mesclun aux pommes façon crumble

Recette pour 1 salade

Crumble salé

150	g	Farine
25	g	Huile d'olive
50	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
70	g	Feta
4	g	Cannelle
2	g	Sel

- Mélanger la farine, l'huile d'olive (sortie du congélateur), le beurre, le sel et la cannelle.
- Incorporer la feta. Disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson et enfourner. La cuisson se fera au four sec, à 180°C, durant 20 minutes.

Vinaigrette

QS		Moutarde fine (facultatif)
100	g	Huile d'olive
100	g	Huile de noix
100	g	Huile de sésame
50	g	Vinaigre de vin
50	g	Vinaigre balsamique
50	g	Vinaigre de Xérès ou cidre
QS		Sel/poivre du moulin

- Préparer la vinaigrette avec les 3 huiles et 3 vinaigres afin d'assaisonner la salade.

Mesclun

500	g	Mesclun
150	g	Feta
25	g	Raisins de Corinthe
25	g	Cranberry séchée
15	g	Pignons de pin torréfiés
QS		Huile d'olive
1	g	Noix de muscade
2		Pommes Royal Gala

- Préparer les différents ingrédients.
- Trier le mesclun, laver, égoutter et réserver.
- Peler et tailler de fines tranches de pommes crues.

Montage et finition

- Disposer les ingrédients dans un plat creux selon la photo ci-contre.
- Assaisonner avec la vinaigrette.

