

Salade fraîcheur et son curé nantais paré à la noisette

Pour 6 Personnes

De la mâche - 50 g de poudre de noisette - 50 g de chapelure dorée - 50g de farine - 1 à 2 curés nantais - vinaigre balsamique. Piment d'Espelette.

Nettoyez la mâche et réservez-la. Préparez votre panure dans 3 assiettes différentes. 1^{re} mélange farine/piment d'Espelette - 2^{ème} : œufs battus - 3^{ème} : Chapelure/poudre de noisette. Coupez les curés nantais en petits morceaux et trempez chaque morceau, dans la farine puis l'œuf puis le mélange chapelure/noisette. Plongez les morceaux de fromage parés dans un peu d'huile pendant quelques minutes et réservez sur du papier absorbant. Déposez la mâche sur les assiettes accompagnée de fromage.

