



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade de fèves .



Ingrédients :

- 1 ail
- 1 gros œuf
- 2 oignons sauciers
- 20 g de Cantal
- 3 gougères au cantal
- 3 pommes de terre
- 75 g de lardons
- Graines de pavot bleu, persil
- Graines de sésames dorés
- Quelques carottes en rondelles
- Quelques fèves
- Salade frisée
- Vinaigre de framboise

- Faire revenir les oignons, les lardons, carottes et fèves
- Dépêcher et couper les pommes de terres en dés et les incorporer dans la poêle
- Faire cuire un œuf dur dans une casserole puis le mixer finement
- Disposer la frisée, les gougères et déposer les fèves, lardons et pommes de terre
- Arroser de vinaigre de framboise, de sésame et de graines de pavot bleu et de l'œuf mixé
- Découper des dés de cantal et les parsemer sur l'assiette

