

La Radieuse



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min

Ingrédients

- 1 botte de radis
- 320 g de salade du marché
- 200 g de Gruyère AOP
- 1 pomme
- 4 tranches de pain toast
- 10 cl de sauce à salade

Préparation

Lavez et coupez la salade.

Equeutez et lavez les radis, coupez-les en fines lamelles.

Taillez en petits cubes réguliers le gruyère AOP.

Coupez et faites sauter à la poêle les petits cubes de pain toast dans un peu de gras (environ 20 g de beurre)

Coupez en petits dés la pomme.

Dressage :

Sur une assiette en verre, dressez la salade verte.

Verser la sauce à salade de manière régulière.

Disposez les radis en lamelles, les cubes de pomme et les croûtons sur la salade.

Dégustez.

Le vin qui va bien

Réserve du Château de Gruyère - 2019

Domaine des Faverges - St-Saphorin

Vignobles de l'Etat de Fribourg

La Réserve du Château de Gruyère, issue des côteaux du Lavaux, bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, ce qui lui donne une robe dorée. Propriété de l'Etat de Fribourg, ce vin est sec et fruité. Il accompagne parfaitement une salade, un poisson ou un met au fromage

Cette recette vous est proposée par Jean-Luc Dumas :

Hôtel de Ville

Rue du Bourg 29

1663 Gruyères

Tél. + 41 26 921 24 24

hoteldeville.ch

Recette : La Radieuse

