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

Laver et couper la salade.
Equeuter et laver les radis, les couper en fines lamelles.
Tailler en petits cubes réguliers le Gruyère AOP.
Couper et faire sauter à la poêle les petits cubes de pain toast dans un peu de gras (environ 20 g de beurre)
Couper en petits dés la pomme.

Dressage

Sur une assiette en verre, dresser la salade verte.
Verser la sauce à salade de manière régulière.
Disposer les radis en lamelles, les cubes de pomme et les croûtons sur la salade.

Conseils !

- A accompagner d'un vin Réserve du Château de Gruyère – 2019, du Domaine des Faverges à St-Saphorin. Vignobles de l'Etat de Fribourg.

Recette de Jean-Luc Dumas de l'Hôtel de Ville de Gruyères