

Salade de saison et tartine de Crèmeux

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 Crèmeux de la Vallée d'Auge 150g
- 2 grandes tranches de pain de campagne
- 2 oeufs durs
- 10 tomates cerises
- quelques pointes d'asperges (ou autre légumes de saison)
- 2 beaux filets de poulet
- du miel
- la salade de votre choix
- 2 grosses poignées de mélange de graines
- vinaigrette de votre choix

PRÉPARATION

1. Emincez le filet de poulet. Dans un poêle bien chaude, faites revenir les filets de poulet. Réservez.
2. Préchauffez le four en position grill. Tartinez légèrement la tranche de pain de campagne avec le miel. Coupez le Crèmeux en quatre et déposez-le sur toute la tranche de pain. Enfourez quelques minutes le temps que le fromage commence à couler.
3. Dans une assiette, déposez quelques feuilles de salade, l'oeuf coupé en quartiers, les tomates cerises, les pointes d'asperge et les morceaux de poulet précédemment cuits.
4. Arrosez généreusement de la vinaigrette de votre choix
5. Saupoudrez du mélange de graines.
6. Déposez la tranche de pain grillé et Crèmeux sur le dessus.
7. Servez tant que c'est chaud.

