

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE SAVOYARDE

Ingrédients : pour 4 Personnes

2 Tranches de jambon cru de montagne ou de Parme
4 tomates
4 petites pommes de terre
1 Cœur de scarole ou 1 salade feuille de chêne
1 Noix de beurre
200 G de fromage à raclette
1 Petit pain complet
10 cerneaux noix
4 Oignons au vinaigre
une vinaigrette

Recette :

Laver et essorer la salade, l'émincer, puis la répartir dans un grand plat de service.
Couper les tomates en tranches, et les répartir autour de la salade avec les oignons.
Couper les pommes de terre cuites à l'eau en tranches plus ou moins fines;
les répartir sur la salade assaisonner.
Couper les tranches de jambon en 2 et confectionner de petits rouleaux
qui seront disposer en rosace sur le plat.
Trancher le pain un peu épais. confectionner des rectangles de 5x7 cm. Les beurrer sur 1 seule face.
Couper la raclette en 12 tranches.
Toaster – griller – les tranches de pain au gril du four. Les retirer puis les retourner.
Poser les tranches de raclette et repasser au gril, juste le temps de fondre le fromage...
Répartir ces tranches de pain au fromage sur le plat, alterner avec les rouleaux de jambon. Décorer
des feuilles de salade, des tomates, et petits oignons.
Râpez les noix (grosse râpe).
C'est prêt!!



Bon Appétit