



Salade de repas au gouda fumé



Ingrédients

- 200 g de fromage Gouda fumé
- 2 gousses d'ail
- 100 g de haricots verts
- 150 g (jeunes) champignons de châtaigne
- 250 g de pommes de terre grelots
- 0.5 chou laitue (lavé)
- 1 Oignon rouge
- 3 petits concombres
- 100 g de tomates cerises
- 8 radis
- 1 cuillère à soupe de miel
- 0.5 cuillère à soupe de moutarde
- 10 ml d'huile d'olive
- 1 échalote
- Poivre et sel

La préparation

Ingrédients

- 100 g de fromage Gouda fumé
- 2 gousses d'ail
- 100 g de haricots verts
- 150 g de champignons (jeunes) de châtaigne ;
- 250 g de pommes de terre grelots ;
- 1/2 chou laitue ; (lavée)

;

Légumes crus :

- Oignon rouge
- 3 petits concombres
- 100g de tomates cerises
- 8 radis

;

Vinaigrette :

- 1 cuillère à soupe miel
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde
- 10 ml d'huile d'olive
- 1 échalote ;
- Poivre et sel ;



 ; ; ; ; ; ; ; ; ; ;
; ;

Recette&salade de repas au gouda fumé

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Porter à ébullition une casserole d'eau de taille moyenne et y faire cuire les gousses d'ail.
3. Si nécessaire, couper les pommes de terre en deux parties égales. ;
4. Enlever les pointes (haut et bas) des haricots verts, puis les couper en deux. ;
5. Cuire les jeunes pommes de terre al dente pendant environ 7 minutes. Rincer à l'eau froide pour éviter la surcuisson. ;
6. Cuire les haricots verts pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Rincer à l'eau froide pour éviter une cuisson excessive. ;
7. Râper le Smokey Gouda. ;
8. Couper les pieds des champignons et remplir les cavités avec le fromage râpé. Placez les champignons sur une plaque avec du papier sulfurisé et faites-les griller pendant environ 12 minutes. Ensuite, retirez-les du four pour qu'ils refroidissent un peu. Le fromage fondu aura ainsi l'occasion de durcir et de devenir croustillant. ;
9. Coupez les légumes pour les crudités en petits morceaux. ;
10. Mélanger le miel, la moutarde, l'huile d'olive et l'échalote hachée à l'aide d'un fouet pour obtenir une vinaigrette onctueuse. Assaisonner avec du sel et du poivre. ;
11. Mélanger les légumes crus coupés en tranches, les pommes de terre grelots, les haricots verts avec la vinaigrette.
12. Répartir la laitue pommée dans l'assiette, recouvrir de la salade assaisonnée et terminer par les champignons au fromage farcis. ;

 ;

Cette recette est sans gluten - tous nos fromages sont préparés avec de la présure végétale et conviennent donc à tous les types de personnes ;végétariens.