

SALADE DE CROTTINS DE CHAVIGNOL PANÉS (2 personnes)

- 2 crottins de Chavignol frais
- 25 g de cerneaux de noix
- ½ betterave rouge cuite
- 25 g de poudre d'amandes
- 50 g de chapelure
- 1 œuf
- 1 filet d'huile de tournesol
- 15 g de cassonade
- Salade verte
- Tomates cerises
- Vinaigrette balsamique maison

Mélanger la poudre d'amandes avec la chapelure. Battre l'œuf en omelette dans une assiette creuse. Découper la betterave en dés.

Couper les crottins en deux tranches et les plonger dans l'œuf battu; les rouler ensuite dans le mélange de chapelure et de poudre d'amandes.

Dans une poêle faire frire les tranches de crottin dans un filet d'huile de tournesol. Dans une autre poêle faire caraméliser les cerneaux de noix avec la cassonade pendant 2 minutes.

Dresser les assiettes en déposant sur un lit de salade verte et tomates cerises - assaisonné avec de la vinaigrette balsamique - les tranches de crottin agrémentées des cerneaux de noix et des dés de betteraves.

