

Salade d'été et croquettes de raclette 8 Blumen

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 15 min.



Ingrédients

- 350 g de raclette 8 Blumen
- 50 gr de farine
- 100 gr de chapelure
- 2 œufs
- Huile de friture
- 90 g de salade
- 2 champignons de paris
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 50 gr de pois gourmands
- 1 carotte
- Quelques pensées
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre balsamique
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Découpez l'ensemble des légumes : la carotte en rondelles, les poivrons et les champignons de Paris en lamelles et les tomates en quartiers. Laissez les pois gourmands entiers.
2. Taillez des triangles dans le fromage puis panez-les un à un dans la farine, les œufs battus et la chapelure. Répétez l'opération encore une fois.
3. Au moment du service, faites chauffer la friteuse à 160°C.
4. Dressez les assiettes de salade recouvertes des légumes et assaisonnées généreusement avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin.
5. Plongez les triangles de fromage panés dans l'huile de friture. Une fois bien dorés, égouttez les triangles sur un papier absorbant.
6. Assaisonnez-les d'un tour de moulin à poivre et déposez-les bien chaud sur les portions de salade préalablement préparées.

? **Astuce** : Vous pouvez également proposer les croquettes de Raclette 8 Blumen en entrée, à tremper dans des sauces dips.