

tomme garnie de noisettes sur lit de salade et vinaigrette aux herbes

Ingrédients

Pour 1 personne

vinaigrette aux herbes:

1 cs de vinaigre de vin blanc

1 cs d'huile de noisettes ou de colza

1 cs d'huile de colza

1 cs d'herbes hachées(persil, origan et sauge par ex.)

sel, poivre

2 cs de noisettes hachées

1 cc de beurre

1/2 oignon finement haché

1 tomme

env. 60 g de salade variées (à tondre, roquette, etc.)



Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette, assaisonner.
2. Rôtir les noisettes dans une poêle, à feu moyen. Ajouter le beurre et l'oignon, étuver. Couper la tomme en deux dans le sens horizontal et poser les moitiés sur les noisettes, face coupée vers le bas. Retourner aussitôt que le fromage commence à fondre. Laisser chauffer légèrement.
3. Disposer la salade sur une assiette et déposer les moitiés de tomme par-dessus. Ajouter la vinaigrette. Servir avec un petit pain.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 642 kcal; protéines: 24 g; lipides: 59 g; glucides: 4 g.