

Corbeilles de sbrinz à la scarole rouge

Ingrédients

Pour 4 personnes

130 g de Sbrinz AOP, râpé
30 g de semoule de blé dur

sauce:

80 g de fromage à pâte persillée suisse, sans la croûte
0,5 dl de crème
80 g de séré maigre
3 cs de vinaigre de vin blanc
2 cs de vin blanc ou de bouillon de poule
sel
poivre du moulin

env. 100 g de scarole rouge, détaillée en morceaux



Préparation

préparation: env. 30 min

1. Mélanger le sbrinz et la semoule. Disposer 40 g (env. 4 cs) dans une petite poêle, faire fondre. Retourner immédiatement avec une spatule sur un verre, placer un second verre par dessus, laisser refroidir. Retirer le verre du dessus, décoller la corbeille.
2. Sauce: mélanger le fromage et la crème. Ajouter le séré, le vinaigre, le vin ou le bouillon, assaisonner.
3. Répartir la scarole dans les corbeilles, arroser d'un filet de sauce. Servir immédiatement.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 277 kcal; protéines: 17 g; lipides: 20 g; glucides: 7 g.