SALADE DE CROZETS AU SARRASIN, *fourme d'Ambert, endives et noix*

Entrée

Crozets et Tagliatelles

Nb. portions
4

Préparation
30 MIN

Cuisson
4 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets au sarrasin Saint Jean**
- 8 endives
- 200g de fourme d'Ambert
- Une quinzaine de noix
- 1 c.c. de moutarde à l'ancienne
- 1 c.c. de moutarde de Dijon
- 3 c.à.s. de vinaigre de noix
- 6 c.à.s. d'huile de colza
- Sel
- Poivre
- Ciboulette

RECETTE

Cuisson des crozets

- Cuire les crozets dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 4 minutes
- Refroidir à l'eau froide puis égoutter
- Disposer dans un plat avec un filet d'huile et mélanger afin d'éviter qu'ils ne collent

Préparation de la sauce

- Dans un saladier, mélanger les moutardes, le vinaigre, le sel et le poivre, mélanger
- Ajouter ensuite l'huile en montant la sauce avec une fourchette
- Ajouter la ciboulette ciselée

Finitions

- Mélanger les endives, les noix concassées, les crozets et la fourme coupée en dés
- Assaisonner avec la vinaigrette
- Déguster !