



Salade tiède d'Effiloché de boeuf, asperges vertes et ses toasts de Cantal



 10 personnes  50 minutes

Ingrédients

- 600 g d'Effiloché de bœuf Socopa
- 30 pointes d'asperges vertes
- 500 g de mesclun
- 500 g de coleslaw
- 1 pain de mie complet
- 500 g de Cantal jeune
- 100 g de pignons de pin
- 5 cuillères à soupe d'huile de noix
- 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

Produit associé

Steak haché façon bouchère VBF 15% MG 140g (6kg)

Préparation

Trier, laver la salade, l'essorer et la disposer en assiette. Laver les pointes d'asperges. Les cuire 10 min à l'eau bouillante. Réserver. Couper le pain en 1/2 tranches et répartir le fromage dessus. Faire tiédir effiloché dans une sauteuse, couvercle fermé et à feu doux. Passer les toasts de fromage à la salamandre. Faire rissoler dans une poêle les pignons de pin. Dresser en ajoutant successivement le coleslaw, les pointes d'asperges, les toasts de cantal, l'effiloché tiède en volume sur le dessus, les pignons de pin, puis réunir les éléments de la vinaigrette et répartir sur la salade.