

ENTRÉE

NB DE COUVERTS : 10

 15 MIN  15MIN

CROZETS NATURE

ALPINA SAVOIE : 500 g

SAUCISSON À CUIRE : 800 g

FROMAGE BLEU : 200 g

POMME : 5

SAUCE À L'HUILE DE NOIX,
MOUTARDE & MIEL

SEL, POIVRE

Salade de Crozets à la dauphinoise

Cuire les Crozets 12 min à l'eau bouillante.

Cuire le saucisson à l'eau.

Le couper en dés puis le faire revenir à la poêle.

Couper le Bleu et les pommes en petits dés.

Mélanger aux Crozets égouttés et rafraîchis.

Assaisonner et agrémenter de sauce à l'huile de noix, moutarde à l'ancienne et miel.

