



## TARTINES DE PAIN D'ÉPICES, REBLOCHON & SALADE



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Pain d'épices	4 tranches	8 tranches
Reblochon fermier	150 g	300 g
Cœurs de laitue	2 cœurs de laitue	4 cœurs de laitue
Radis	10 radis	20 radis
Noisettes	20 g	40 g
Persil	1 brin	2 brins
Coriandre	1 brin	2 brins
Ciboulette	1 brin	2 brins
Estragon	1 brin	2 brins
Citron	½ citron	1 citron
Ail	½ gousse	1 gousse

Dans votre placard :

Huile d'olive

Sel

Poivre



## Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 3 mn

### 1. Les tartines

- Lavez et équeutez vos radis. Coupez-les en fines lamelles.
- Coupez les cœurs de laitue en lamelles, ciselez les herbes (persil, coriandre, ciboulette et estragon). Coupez les noisettes grossièrement. Dans une poêle sans ajout de matière grasse, faites torréfier les noisettes.
- Dans un bol, fouettez l'huile avec le jus de citron, l'ail pelé, dégermé et râpé, ainsi qu'une touche de sel et de poivre.
- Mélangez les cœurs de laitue, les herbes, les radis, ainsi que la vinaigrette dans un grand saladier.
- Déposez des morceaux généreux de reblochon sur les tranches de pain d'épices. Poivrez légèrement. Faites griller sous le grill du four quelques minutes, surveillez bien la cuisson.
- Disposez la salade dans vos assiettes, ajoutez les tartines de pain d'épices au reblochon et parsemez de noisettes torréfiées.
- Bon appétit !

### 2. Le mot du Chef

- Cette recette est très facile à réaliser. N'hésitez pas à varier les saveurs en remplaçant les cœurs de laitue par des jeunes pousses et en troquant le reblochon utilisé avec du chèvre par exemple.
- Idem pour le pain d'épices, il y en a à toutes les saveurs. Si vous en trouvez au citron confit ou aux raisins, celui-ci se mariera à la perfection avec cette salade fraîche. Et si vous aimez cela, tartinez les tranches de pain d'épices avec de la moutarde ou un peu de confit d'oignons avant de déposer le fromage.

