

Salade hivernale et pomme farcie au Reblochon

À la carte

Menu de saison

Salade hivernale et pomme farcie au Reblochon

Recette proposée
par Fourchette verte Jura



Ingrédients

Pour 4 adultes

Salade hivernale:

1 cc de moutarde
1 cs de miel
1 cs de vinaigre balsamique
2 cs d'huile de colza
520 g de pommes de terre
4 carottes
1 chou chinois
1 salade verte pommée

Pomme farcie au Reblochon:

1 Reblochon
5 pommes Gala
8 fines tranches de poitrine de dinde fumée
Poivre du moulin

Préparation

Salade hivernale

60
min

1. Mélanger la moutarde et le miel. Ajouter le vinaigre balsamique et l'huile. Bien mélanger.

2. Cuire les pommes de terre et les laisser refroidir. Pendant ce temps, laver les carottes, les peler et les râper. Laver le chou chinois, enlever les deux premières feuilles et tailler. Laver la salade verte. Couper les pommes de terre en petits carrés. Disposer les différentes salades dans l'assiette et arroser de vinaigrette.

Pomme farcie au Reblochon

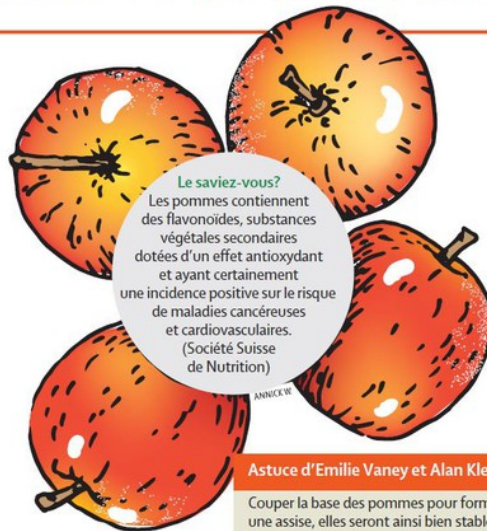
1. Préchauffer le four à 180°C. Retirer la croûte du Reblochon et le détailler en petits dés.

2. À l'aide d'un vide-pomme, retirer les pépins et les cloisons de 4 pommes puis les éplucher. À l'aide d'une cuillère, évader légèrement les pommes sans aller jusqu'à la base du fruit. Couper une tranche d'environ 1 cm d'épaisseur dans la 5^e pomme et tailler 4 bouchons en utilisant le vide-pomme comme emporte-pièce.

3. Sur le plan de travail, former une croix avec 2 tranches de poitrine fumée. Déposer un bouchon de pomme au centre et une pomme par-dessus. Rabattre ensuite les tranches de poitrine fumée formant la croix dans la partie évidée.

4. Poivrer la cavité et la remplir de dés de Reblochon. Enfourmer pour 20 minutes.

5. Accompagner d'une tranche de pain.



Le saviez-vous?

Les pommes contiennent des flavonoïdes, substances végétales secondaires dotées d'un effet antioxydant et ayant certainement une incidence positive sur le risque de maladies cancéreuses et cardiovasculaires. (Société Suisse de Nutrition)

Astuce d'Emilie Vaney et Alan Klein

Couper la base des pommes pour former une assise, elles seront ainsi bien stables dans le plat.

Recette d'Emilie Vaney et Alan Klein, en formation de cuisinier-ère
Plus d'informations sur www.fondationo2.ch/projet/fourchette-verte/
Privilégiez les produits régionaux labellisés: www.terroir-juraregion.ch

Tiré de <https://fondationo2.ch/article/salade-hivernale-et-pomme-farcie-au-reblochon/>