

Salade quercynoise au Rocamadour



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Le Rocamadour est une appellation d'origine désignant un fromage de chèvre au lait cru entier. Il est délicieux à déguster sur un toast chaud.

Ingrédients

- salade verte
- 4 rocamadours
- 4 tomates
- 4 oeufs
- 1 oignon
- 2 échalotes
- toasts grillés
- huile d'olive
- vinaigre de miel
- moutarde forte

Préparation

- 1 Lavez la salade verte et essorez-la. Lavez les tomates et coupez-les en quartier. Pelez, lavez et hachez les échalotes. Pelez, lavez et coupez l'oignon en fines lamelles. Faites cuire les oeufs durs et écalez-les. Cassez les noix.
- 2 Préparez une vinaigrette et incorporez-la à la salade verte. Répartissez la salade verte sur les assiettes. Disposez harmonieusement les oignons, les tomates, les oeufs et les noix par-dessus.
- 3 Enfin posez délicatement chacun des Rocamadours sur un toast grillé au milieu des assiettes!
- 4 Servez aussitôt ! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

