

Frisée aux Lardons de Jambon Fumé et Dés de Munster

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) FRISÉE(E)	Pour 2
- JAMBON FUME	200g
- OIGNON(S)	1 petit
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- MUNSTER	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Ciselez la frisée dans des assiettes creuses.
- Répartissez le fromage coupé en dés sur celle-ci.
- Coupez le jambon fumé en lardons.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites rissoler le jambon et l'oignon dans du beurre chaud.
- Déglacez avec le vinaigre de framboise puis ajoutez un peu de crème. Salez peu et poivrez.
- Répartissez la vinaigrette chaude ainsi que les lardons/oignons sur la salade.
- Dégustez sans attendre.

