

Brillat Savarin en salade



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Ingrédients

4 morceaux de [Brillat-Savarin](#) bien affiné
2 coeurs de frisée,
4 têtes de champignons frais de Paris,
120g de lardons de poitrine de porc fumée,
40 g de beurre,
1 oignon,
Sauce au fromage blanc,
2 tomates,
1 pincée de ciboulette hachée

Préparation

Laver et égoutter la salade.

Laver les champignons, les émincer et les ajouter à la salade. Ajouter l'oignon haché et la sauce au fromage blanc. Bien mélanger et dresser le tout sur plat ou sur assiette individuelles.

Faire rissoler les lardons avec une noix de beurre dans une poêle chaude. Les ajouter chauds sur la salade.

Poser les tranches de Brillat-Savarin par dessus. Entourer de quartier de tomate et saupoudrer de ciboulette.

Servir aussitôt.