

# Chavignol en copeaux sur salade de haddock



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



## Ingrédients

**Fromage Chavignol AOC** : 150 g – sec

400 g de filet de haddock

400 g de pousses d'épinard

1/2 botte de cerfeuil

1 oignon rouge

1 pomme de saison

Pour la vinaigrette

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre

Sel, poivre

## Préparation

Équeutez les épinards, lavez et ciselez le cerfeuil, coupez la pomme en minces lamelles. Épluchez et coupez l'oignon en rondelles. Émincez le haddock. Débarrassez le **chavignol** de sa croûte et coupez le en aussi fines tranches que possible.

Dans un bol, mélangez successivement le vinaigre, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Sur les assiettes, dressez les pousses d'épinards, les tranches de haddock, les lamelles de pomme, les rondelles d'oignon, les copeaux de **chavignol**. Arrosez l'ensemble de vinaigrette et saupoudrez de cerfeuil.

Une recette de Marc Labourel.