

Morbier en salade croquante



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [Morbier](#) AOC

1 sachet de pousses d'épinard

1 douzaine de radis

1 demi- concombre

1 poignée de pousses germées (alfalfa, radis ou fenouil)

4 œufs de caille

4 tranches de bacon grillé

2 c. à soupe de vinaigre de cidre

3 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation

Coupez les radis et le concombre en rondelles fines.

Faites griller au four le bacon pour le rendre croustillant et durcir les œufs.

Coupez le Morbier en allumettes.

Dans un saladier ou des coupes individuelles disposez les pousses d'épinard, les rondelles de radis et concombre, le Morbier, les pousses germées et arrosez avec la sauce vinaigrette

Posez dessus les tranches de bacon et les œufs.