

Munster en salade frisée



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

- 4 petits [fromage Munster](#), faits à cœur
 - 1 cœur de salade frisée
 - 50 g de cerneaux de noix
 - 2 clémentines
 - 1 cuillère à soupe de graines de cumin
 - ½ baguette de pain frais
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
 - 1 cuillère à café de moutarde forte
 - 4 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol, colza ou maïs)
 - 1 cuillère à soupe d'huile de noix
 - Sel
 - Poivre noir du moulin
- Ustensiles :
- Du papier d'aluminium

Préparation

- Laver puis essorer la salade frisée. Réserver.
 - Peler les clémentines, puis en séparer les quartiers. Réserver.
 - Pour la vinaigrette, mélanger dans un bol le vinaigre, la moutarde, 3 cuillères à soupe d'huile neutre et une cuillère à soupe d'huile de noix. Saler, poivrer, puis bien émulsionner la vinaigrette en battant celle-ci à l'aide d'une fourchette. Réserver.
- Préparation du fromage et du pain :
- Préchauffer le four à 200 °C.
 - A l'aide d'un petit couteau, gratter la croûte des munsters pour en retirer les impuretés.
 - Poser ensuite chaque munster sur une feuille de papier d'aluminium légèrement huilée.
 - Les mettre à fondre au four pendant environ 10 mn. Après 5 mn, parsemer les fromages de quelques pincées de graines de cumin.
 - Réserver ensuite les munsters fondants hors four.
 - Mettre ensuite votre four sur l'option gril.
 - Découper la ½ baguette de pain en tranches et les faire dorer pendant quelques minutes ; en y ajoutant un petit filet d'huile.
- Présentation :
- Mélanger dans un saladier la frisée avec la vinaigrette, puis la répartir sur 4 assiettes.
 - Disposer au centre de l'assiette un munster chaud et fondant.
 - Décorer le pourtour avec quelques cerneaux de noix et les quartiers de clémentines, accompagnés des tranches de pain grillées.
 - Servir rapidement.