

Pelardon des Cévennes aux amandes



Catégorie

Dessert



Personnes

2 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

4 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : [Pélardon](#) fermiers crémeux

– 100 g d'amandes effilées

– 1 oeuf

– sel et poivre

Pour la vinaigrette :

– huile d'olive

– vinaigre balsamique

– 1 tomate coupée en petits dés

– sel et poivre

– quelques noisettes de beurre pour la cuisson

Préparation

Faire la vinaigrette en mélangeant huile, vinaigre, sel, poivre et dés de tomate. Faire colorer les amandes sur la plaque du four ou dans une poêle non graissée.

Casser l'oeuf dans une assiette, le touiller à la fourchette, puis faire mariner les pélardons dedans, avant des les recouvrir d'amandes. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire chauffer les pélardons 2 mn par côté.

Servir sur un lit de salade verte et arroser avec la vinaigrette.