

Sainte-Maure-de-Touraine sur salade aux rillons



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Sainte Maure de Touraine](#) AOC

- 900 gr de pommes de terre
- 1 pamplemousse
- 4 brins de romarin
- 25 gr d'échalotes hachées
- 200 gr de rillons frais
- 100 ml d'huile d'olive
- 20 ml de vinaigre de xérès- 20 ml de porto
- Poivre blanc et sel
- 1/2 botte de ciboulette

Préparation

Blanchir les pommes de terre à l'eau salée pendant 30 minutes. Les couper ensuite en forme de frites, laisser refroidir. Ajouter les suprêmes du pamplemousse, le romarin frais ou sec haché, la moitié d'un Sainte Maure de Touraine coupé en gros cubes (et couper le reste en 4 tranches), ajouter les échalotes hachées, les rillons coupés en lardons. Assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre de xérès, le porto, le poivre blanc et le sel fin, une demie botte de ciboulette coupée en petits bâtons. Mélanger tous les ingrédients, déposer dans une assiette creuse le mélange de salade de rillons et de Ste Maure de Touraine. Poser au centre une tranche de Ste Maure de Touraine et servir.