

Tome des Bauges en salade Baujue



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

2 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Tome des Bauges](#) : 500g

1 salade et vinaigrette

1 bettrave rouge

4 tranches de jambon cru

3 oeufs

Chapelure ou 8 biscottes écrasées

Préparation

Couper les tranches de jambon en lamelle.

Raper la bettrave.

Mettre de la salade dans les assiettes et répartir le jambon et la bettrave.

Arroser de vinaigrette.

Battre les oeufs en omelette.

Couper la Tome des Bauge en tranches assez épaisses et enlever la croûte.

Les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

Recommencer cette opération pour avoir 3 ou 4 tranches de Tome par assiette.

Faire chauffer l'huile dans une poêle puis faire dorer les tranches de Tome 1 à 2 minutes de chaque côté.

Présenter les tranches de Tome sur l'assiette de salade.