

Salade fraîcheur à la terrine de campagne panée



1



10 min



15 min



4

Ingrédients :

- ✓ 1 tranche de terrine de campagne dorée au four Madrange
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 1 oeuf battu
- ✓ 100 g de chapelure
- ✓ Huile de cuisson
- ✓ Salade verte : laitue
- ✓ 2 belles tomates
- ✓ 1 concombre
- ✓ 1 botte de radis
- ✓ 1 échalote
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Vinaigre balsamique
- ✓ sel, poivre
- ✓ persil ou ciboulette
- ✓ pignons de pin grillés

Préparation

Étape 1 : Coupez la terrine de campagne Madrange en cubes. Panéz les cubes de terrine en les roulant dans la farine, puis dans l'oeuf battu et enfin dans la chapelure.

Étape 2 : Dans une poêle chauffée avec un peu d'huile, faites dorer les cubes de terrine panés, jusqu'à ce qu'ils atteignent une teinte dorée et qu'ils deviennent croustillants.

Étape 3 : Pendant ce temps, préparez une base fraîche pour votre salade en associant des feuilles de laitue, des tomates coupées en morceaux, des concombres et des radis en rondelles et une échalote ciselée.

Étape 4 : Disposez les cubes de terrine panés encore chauds sur ce lit de salade, et agrémentez le tout d'herbes fraîches : persil ou ciboulette. Parsemez de pignons de pin légèrement grillés à la poêle.

Préparez une vinaigrette en mélangeant de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, une pincée de sel et de poivre. Arrosez généreusement votre salade de cette vinaigrette.



Déguster !