





## Salade printanière au reblochon

© NCP Communication

**POUR 4 PERSONNES**

- ¼ de reblochon de Savoie AOP Pochat & Fils
- 200 g de petits pois
- 100 g de roquette
- ½ botte de radis roses
- 1 oignon rouge
- 1 concombre bio
- quelques feuilles de menthe

**Vinaigrette :**

- 10 cl d'huile d'olive
  - moutarde
  - miel
- 1 citron jaune
- quelques feuilles de menthe
  - sel
  - poivre

**ET ON BOIT QUOI ?**  
 La cuvée Imprévu 2020, famille Grassa, domaine Tariquet. Ce vin léger dévoile un nez fin et frais de framboise et de fleur de sureau. En bouche, des notes de pêche et litchi. 8,90 €, cavistes.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*



- 1 Faites cuire les petits pois quelques instants dans une casserole d'eau bouillante salée puis faites-les refroidir sous l'eau bien froide.
- 2 Pelez l'oignon et coupez-le en fines rondelles. Rincez les radis et le concombre puis coupez-les en fines rondelles également. Mélangez tous ces légumes aux petits pois et à la roquette.
- 3 Pour la vinaigrette : émulsionnez l'huile d'olive avec la moutarde, le miel et le jus de citron. Ajoutez les feuilles de menthe lavées et ciselées, le sel et le poivre, puis mélangez. Ajoutez une tranche de reblochon dans chaque assiette.
- 4 Servez avec du pain grillé frotté à l'ail.