Les recettes du mas d'Issoire

Salade verte au Picodon affiné

Ingrédients:

*Tout est bien sûr dans le choix du picodon!
Si possible ferme mais encore crémeux; la croûte doit friser....
S'il est très épais n'hésitez pas à le couper en deux...*

Préparation:

*Parer le picodon (qui ne doit pas être frais)
en le passant dans l'œuf battu et la chapelure fine,
puis le faire griller dans une poêle huilée.
Le poser très chaud sur un lit de salade verte
assaisonnée (huile d'olive et vinaigre balsamique),
à laquelle on peut rajouter de la roquette
(pour la surprise du goût poivré)...
Saupoudrer de levure de bière maltée et de gomasio**

*Gomasio : Faire griller à sec, dans une poêle,
des graines de sésame et du sel marin (gris) fin.
Tout mettre dans un mortier pour les piler.
Vous pouvez ensuite le conserver dans un bocal.*