

CORNE DE GATTE®

le goût du luxe



Qualité culinaire	Variété de luxe, qualité gustative très appréciable goût savoureux aux notes de noisettes
Caractéristiques culinaire	Salade – vapeur



Recette du club du jardiniers gourmand

Salade de « Corne de Gatte »

Votre marché :

- 1kg de « Corne de Gatte »
- 1 salade frisée
- 2 tomates
- Olives vertes et noires
- Tranche de magret de canard séché
- Fourme d'Ambert
- Ciboulette
- Huile de noix
- Vinaigre, sel, poivre

Pour 6 convives

Temps de préparation : 45 minutes
 temps de cuisson : 10 minutes
 Difficulté : Facile

Eplucher et cuire les « Cornes de Gatte » 10 minutes à la cocotte-minute.

Nettoyer la salade et la couper en morceaux. La mettre dans un saladier, y ajouter les « Cornes de Gattes » refroidies coupées en rondelles, les tomates en quartiers, les olives, les tranches de magret et le fromage coupé en morceaux.

Saler et poivrer et ajouter le vinaigre et l'huile.

Servir dans un beau saladier.