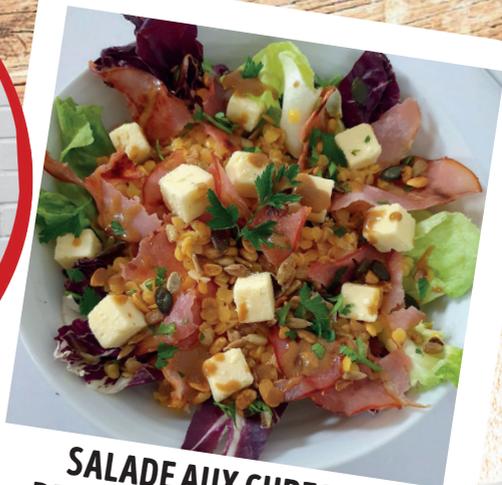


VIRGINIA



**SALADE AUX CUBES
DE CANTAL ENTREMONT**



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 200 g Lentilles corail
- ▶ 100 g de tranches de bacon
- ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont
- ▶ Une poignée de mélange de graines
- ▶ Une poignée de mélange de salades croquantes par assiette
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ 1 filet de vinaigre balsamique
- ▶ 1 filet de sauce soja
- ▶ Poivre du moulin

Cuire les lentilles à la casserole selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet, égoutter puis réserver. Faire griller les tranches de bacon à la poêle puis réserver.

Procéder au dressage de l'assiette en commençant par disposer la salade puis les lentilles, les graines, le bacon et terminer par les cubes de Cantal Entremont.

Assaisonner avec un filet d'huile, de vinaigre et de sauce soja et terminer par un tour de poivre du moulin.