Recette du Chef Danny St Pierre
Folies gourmandes de Granby

SALADE DE PLEUROTES ET BRISE DES VIGNERONS
recette pour 4

Ingrédients

400g pleurotes
400g fromage La Brise des vignerons
4 branches d'Oignon vert, taillé finement
60ml sirop de bouleau
60ml huile d'olive
Sel et poivre
500ml petite roquette fine
15ml vinaigre de cidre

Méthode

Effilocher les pleurotes et les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre noir du moulin.

À la poêle (ou au bbq) très chaude, saisir les pleurotes.

Diviser le fromage dans quatre assiettes et déposer les pleurotes chaudes sur celui-ci.

Dans un petit saladier, mélanger la roquette avec un filet d'huile d'olive et le vinaigre de cidre et l'oignon vert, déposer sur les pleurotes.

Napper d'un filet de sirop de bouleau et servir aussitôt.