

Salade pommée chaude, sauce au fromage frais

Pour 4 personnes



1 salade pommée moyenne

Laver les feuilles et les couper en chiffonnade (env. 2 cm de large).

100 g de lardons

Faire revenir dans une grande casserole.

1 – 2 cs d'huile de colza HOLL

2½ dl de lait

Ajouter, donner un bouillon.

1½ dl de crème

1 cc bombée de fécule de maïs (Maïzena)

150 g de fromage frais aux herbes

Ajouter tous les ingrédients, assaisonner.

(p. ex. Cantadou)

1 cs de moutarde gros grains

Ajouter la salade, mélanger pendant quelques minutes. La salade doit rester croquante.

2 cc rase de bouillon de légumes en poudre

Sel, poivre, paprika

Rectifier l'assaisonnement. Servir de suite.

Quelques gouttes de jus de citron

Remarque:

Cette sauce est très vite faite et se sert en accompagnement de pâtes.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs et astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/economiefamiliale