

EN SALADE,  
À L'APÉRITIF,  
SUR UNE TARTINE ...

SURPRENEZ ET REGALEZ

FROMAGE DE CHÈVRE

SAINTE MAURE  
DE TOURAINE

AU LAIT ENTIER CRU



IDÉE DE RECETTE AU VERSO

# Salade fermière au SAINTE MAURE DE TOURAINES



## Instagram & Facebook

Poste ta plus belle photo de salade  
fermière au Ste Maure de Touraine  
avec le #saintemauredetouraine

c.gauget

## Ingrédients

### POUR 4 PERS.

150 g de Sainte Maure de Touraine

½ melon charentais

4 CS de croutons

250 g de salade (*jeunes pousses, roquette, mâche...*)

4 tranches fines de jambon cru

2 CS d'huile d'olive + 2 CS de vinaigre balsamique

Fleur de Sel et Poivre du moulin

## Préparation

Couper 8 fines tranches dans le Sainte Maure de Touraine et les réserver au réfrigérateur.

Détailler le reste du fromage en petits morceaux.

Préparer la vinaigrette en émulsionnant ensemble le vinaigre balsamique et l'huile d'olive puis assaisonner en fleur de sel et poivre du moulin. Réserver.

Répartir la salade dans de jolies assiettes avec les morceaux de Sainte Maure de Touraine AOP.

Disposer par-dessus des dés de melon, les croutons et les tranches de jambon cru en chiffonnade.

Verser un peu d'assaisonnement au vinaigre balsamique sur les salades et les décorer avec chacune 2 tranches de Ste Maure de Touraine AOP.

A déguster avec une bonne baguette de votre boulanger !