Saint-Marcellin rôti, mâche et noix

Un Saint-Marcellin rôti, coulant, sur une salade de mâche aux noix.

Le Saint-Marcellin est un petit fromage du Dauphiné, crémeux et doux. Celui de la Mère Richard, à Lyon, est une référence. Chauffé quelques minutes au four, il devient coulant et se pose sur une salade de mâche et de noix : une entrée ou un dîner léger, chic et accessible.



Pour 2 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 10 min | Facile

Dans votre pack

Saint-Marcellin de la Mère Richard 80 g	2 × Saint-Marcellin de la Mère Richard (80 g)
Mâche barquette	1 barquette (125g)
Noix	40 g

À prévoir à la maison

Pain de campagne, huile de noix ou d'olive, vinaigre.

Allergènes

Lait (saint-marcellin), fruits à coque (noix).

La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Posez le Saint-Marcellin dans un petit plat ou dans son pot en terre.
3. Enfournez 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit coulant.
4. Assaisonnez la mâche d'huile de noix et de vinaigre, ajoutez les noix concassées.
5. Posez le fromage chaud sur la salade et servez avec du pain de campagne grillé.

Le mot du marchand

Un tour de poivre et quelques gouttes de miel sur le fromage chaud, et le tour est joué.

À table avec : *Un Saint Joseph blanc ou une Roussette de Savoie.*