



Drôme - Ardèche
JEUDI 19 OCTOBRE 2023

INGRÉDIENTS

Pour 4-6 personnes

- › 150 g de salade verte
- › 50 g de bleu du Vercors

Vinaigrette japonaise

À réaliser 48h à l'avance

- › ¼ d'oignon
- › 25 g de sauce soja
- › 15 g d'huile d'olive
- › 1,5 g de vinaigre de vin
- › 11 g de mirin
- › 10 g de sucre
- › ½ citron
- › Sel
- › Katsuobushi



FICHE RECETTE

Par Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé La Cachette et Nicolas Glee, Chef de la cuisine centrale de Guilhaud-Granges.

Salade au bleu du Vercors et sa vinaigrette japonaise



Vinaigrette

Mixez l'ensemble des ingrédients pour réaliser la vinaigrette.

Faites bouillir le mélange une fois.

Laissez reposer la vinaigrette 48h.

Salade

Lavez et préparez votre salade verte.

Découpez votre bleu du Vercors en cubes.

Dressez et dégustez !