



Le Pérail,

trésor des Grands Causses



Salade de Pérail croustillant aux lardons

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 Pérail
- 30g de beurre
- 1 œuf
- Chapelure
- Pain de campagne
- 1 salade
- Huile de noisette,
- Vinaigre de cidre
- Lardons fumés
ou magret séché

Réalisation :

Mélanger le beurre ramolli, l'œuf et la chapelure. Rouler les Pérail dans le mélange. La chapelure doit recouvrir la totalité du fromage. Les faire revenir rapidement à la poêle des deux côtés. Réserver. Préparer une salade en chiffonnade (mâche, frisée, ou mesclun) avec de l'huile de noisette et le vinaigre de cidre. Agrémenter cette salade de dés de lardons fumés ou de lanières de magret de canard séché. Faire griller vos tranches de pain de campagne et déposer les fromages de Pérail. Griller ensuite les canapés quelques secondes au four et servir chaud, accompagné de la salade.

L'art et la manière de révéler son goût