

Les recettes des Alpes



**AU RAMONEUR
SAVOYARD**

Produits régionaux



LA SALADE SAVOYARDE



Pour 6 personnes :

salade variée de saison, 350 g de filet mignon coupé en fines tranches, 6 à 8 pommes de terre cuites, 6 croûtons de pain grillé et aillé, 100 g de cerneaux de noix.

Assaisonnez la salade et les pommes de terre cuites coupées en rondelles avec de la vinaigrette. Dressez sur chaque assiette en disposant harmonieusement tous les ingrédients, saupoudrez de noix. Présentez cette salade en allongeant les tranches de filet mignon.

Pour une version toute aussi succulente, remplacez la vinaigrette par un filet d'huile de noix, quelques pincées de sel de céleri et quelques tours de moulin à poivre.

Tous les produits régionaux permettant de composer cette recette sont en vente sur notre site :
www.au-ramoneur-savoyard.com