



Salade sauce ranch à la cancoillotte

Association de Promotion de la Cancoillotte



Entrée



15 min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 3 endives violettes
- 150 g de petits-pois croquant ou mange-tout
- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 100 g de haricots verts
- 150 g de croûtons de pain maison
- De la ciboulette ciselée



La préparation

- Cuisez les pommes de terre nouvelles à la vapeur ou dans un grand récipient d'eau salée.
- Faites chauffer une grande quantité d'eau salée et blanchissez les petits-pois mange-tout et les haricots verts pendant 8 minutes (les légumes seront cuits, mais croquants). Transférez-les ensuite dans un grand bol d'eau froide afin qu'ils gardent leur belle couleur verte.
- Coupez les pommes de terre cuites en deux.
- Effeuillez et lavez les endives.
- Disposez les légumes dans des assiettes.
- Préparez la sauce en mélangeant l'ensemble des ingrédients.
- Assaisonnez.
- Pour les croûtons de pain maison, découpez une baguette en petits carrés et faites les revenir rapidement dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.
- Servez le tout avec la sauce Cancoillotte façon Ranch.

Pour la sauce Cancoillotte façon Ranch :

- 1 pot de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 20 ml de lait fermenté
- Sel et poivre