

Nid de mesclun

Oeuf fermier poché

copeaux de chèvre sec



La recette de Christophe Dié



Les ingrédients

- Fromage de chèvre poitevin très sec
- Mesclun
- Œufs fermiers
- Nectarines ou pommes
- Vermicelle chinois frits
- Herbes aromatiques
- Vinaigrette maison



Des copeaux de fromage de chèvre poitevin affinés et très secs accompagnant une salade de mesclun et œufs pochés. L'ensemble est agrémenté de saveurs sucrées (pomme ou nectarines). Une salade tout en légèreté mais avec du caractère.



Goûtez la différence avec
la Ferme du Vieux Chêne !

Les recettes de fromage de chèvre poitevin



La Ferme du Vieux Chêne, 11, rue du Vieux Chêne, Le Puy des Fosses
79360 LES FOSSES, Tel : 05.49.07.18.23, Mel : contact@lafermeduvieuxchene.fr
Pour plus d'informations : <http://www.lafermeduvieuxchene.fr>
Retrouvez nous aussi sur Facebook/lafermeduvieuxchene/

