

Tournedos de sandre bardé au jambon sec gratiné au chèvre arrosé de miel



La recette de Christophe Dié



Les ingrédients

- Filet de sandre non pelé
- Croffin de chèvre frais
- Jambon de pays sec
- Huile de tournesol
- Maïs à Pop corn
- Beurre d'Echiré
- Miel



Gratiner un croffin de chèvre frais, détaillé en dés sur un tournedos de Sandre bardé au jambon de pays bien sec. Le miel sera le meilleur compagnon de ce délicieux mélange sucré-salé, fruit du terroir et des rivières.



Goûtez la différence avec
la Ferme du Vieux Chêne !

Les recettes de fromage de chèvre poitevine



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

