

ORIGINAL  
**PHILADELPHIA**



# RECETTE



5



20 min



30 min

## INGRÉDIENTS

- 250 g de mesclun
- 500g de pommes de terre
- 100 g de Philadelphia
- 5 cl de crème liquide
- 10 tranches de viande des Grisons
- 100 g de lardons fumés
- 3 tranches de speck
- 1/2 botte d'oignons doux
- 15 g de beurre
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive, sel, poivre

## SALADE MONTAGNARDE, SAUCE CRÉMEUSE



## PHILADELPHIA & OIGNONS CONFITS

### DÉROULÉ

Émincer les oignons doux.

Tailler en fines lamelles les tranches de speck.

Cuire les pommes de terre pendant 15 min au beurre, assaisonner. Réserver au chaud.

Étaler les lamelles de speck et les lardons fumés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les enfourner pendant 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, réserver.

Confire les oignons doux à feu doux à l'huile d'olive, puis ajouter le Philadelphia, assaisonner.

Dresser le mesclun dans une assiette creuse, puis le parsemer de speck et de lardons grillés.

Ajouter 2 pommes de terre coupées en 2 puis la sauce au Philadelphia et aux oignons confits.

Terminer par 2 tranches de viande des Grisons, un trait d'huile d'olive et de vinaigre.

# VANDENBULCKE

Depuis 1900