Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson :



TRANCHE DE PÂTÉ EN CROUTE MAISON ET MESCLUN DE SALADE

Tranche de pâté en croute maison, délicatement préparé, accompagné d'un mesclun de jeunes pousses fraîches pour une touche de légèreté et de fraîcheur.

- **Le Pâté en croute** est préparé par la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



Tranche de pâté en croute maison
1



Grande tranche de pain de campagne
1



Mesclun de salade verte
1 belle poignée

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile de noix ou d'olive
selon votre goût



Sel & Poivre



Vinaigre balsamique ou xérès

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez et essorez soigneusement le mesclun. Dans un petit bol, mélangez l'huile, le vinaigre, une pincée de sel et un peu de poivre. Assaisonnez légèrement la salade juste avant de servir.

ÉTAPE 2

Sortez la tranche de pâté en croute du réfrigérateur 5 minutes avant le dressage. Coupez une tranche nette à l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude.

ÉTAPE 3

Disposez le mesclun assaisonné dans l'assiette. Déposez délicatement la tranche à côté de la salade.

ÉTAPE 4

Servez immédiatement, accompagné du pain grillé ou toasté