

Frisée aux lardons et à la mimolette



Type de plat : **entrée froide**

Nb de personne : **X**

Difficulté : **facile**

Coût : **X**

Préparation : **15 min**

Cuisson : -

Temps total : **15 min**



INGRÉDIENT PRINCIPAL

la mimolette
et la salade
frisée

INGRÉDIENTS

- 1 salade frisée
- 150 g de lardons
- 80 g de mimolette
- 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

- Laver et essorer la salade.
- Faire revenir les lardons à la poêle sans ajouter de matière grasse.
- Tailler la mimolette en petits dés.
- Mélanger dans un saladier l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.
- Ajouter la salade et remuer.
- Ajouter les lardons que vous aurez préalablement égouttés sur du papier absorbant, enfin les dés de mimolette et mélanger.

le saviez-vous ?

La mimolette est un fromage à pâte pressée dure fabriqué exclusivement à partir de lait de vache. Il a la forme d'une sphère de 20 cm de diamètre environ, qui pèse de 2,5 à 4 kg. Sa croûte, sèche et dure, est de couleur grise à brune, tandis que la pâte est de couleur orangée, avec de rares trous. D'ailleurs, il ne faut pas confondre la mimolette française, à croûte naturelle, avec la mimolette hollandaise dont la croûte, plastifiée ou paraffinée, est de couleur orange. Pour savoir si le fromage est de qualité, il les frappe une à une avec un outil ressemblant à un petit maillet : si la mimolette est bien pleine, elle émet un bruit lourd ; si elle contient trop de trous, son bruit est plus creux. **L'affinage peut durer 6 semaines pour une mimolette jeune et jusqu'à 22 mois pour une mimolette extra-vieille.**