



INGRÉDIENTS

- 1 mignon de Maroilles
- 3 oeufs
- 100g de farine
- 200g de chapelure
- Huile de friture
- 300gr de mélange de champignons forestiers
- 1 cuil. À soupe d'huile d'olive + un peu pour l'assaisonnement
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 350g de jeunes pousses
- Le jus d'1/2 citron
- 1 bouquet de ciboulette fraîche
- 1 bouquet de persil plat frais
- Sel et poivre

SALADE GOURMANDE AU MAROILLES ET CHAMPIGNONS FORESTIERS

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

PRÉPARATION

1. Commencez par préparer le Maroilles croustillant en coupant votre fromage en 8 parts égales.
2. Dans un bol, battez les oeufs. Dans un second versez la farine. Enfin, dans un troisième bol disposez la chapelure.
3. Roulez chaque tranche de Maroilles dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin dans la chapelure. Renouvelez l'opération au moins 1 fois. Il faut que les tranches de Maroilles soient parfaitement recouvertes pour ne pas couler en cuisson.
4. Réservez et placez au congélateur le temps de préparer les champignons.
5. Débarrassez les champignons des impuretés. Hâchez l'ail et émincez l'échalote.
6. Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail et l'échalote puis faites revenir doucement les champignons pendant 10 minutes.
7. Ciselez finement le persil et la ciboulette puis ajoutez-les à la préparation. Faites cuire encore 2 minutes en remuant bien.
8. Déglacez avec le jus de citron et sortez du feu immédiatement.
9. Faites chauffer l'huile de friture. Quand elle atteint 170°C, plongez les tranches de Maroilles.
10. Dressez les assiettes en disposant les jeunes pousses, un filet d'huile d'olive puis la préparation aux champignons. Salez, poivrez.
11. Quand les tranches de Maroilles panées auront pris une jolie teinte dorée, débarrassez sur du papier absorbant puis disposez sur les assiettes.
12. Ajoutez quelques noix concassées et dégustez sans attendre.