

# Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée

## Salade de quinoa à l'Emmental de Savoie



Recette  
d'Ailleurs

**Savoie**  
mon goût de cœur



## Salade de quinoa à l'Emmental de Savoie

L'Emmental de Savoie est à l'origine de la notoriété du plateau des fromages savoyards. Aujourd'hui sa provenance et sa qualité sont reconnues par une IGP. Fruité et typé, cet Emmental de Ferrovir est fabriqué à base de lait cru dans des ateliers de taille artisanale où il bénéficie de soins constants durant ses longs mois d'affinage. Vous le reconnaîtrez facilement grâce à son marquage "Savoie" en rouge sur son talon et à ses trous caractéristiques.

- 2 1/2 verres de quinoa
- 1 cube de bouillon de volaille
- 200 g d'Emmental de Savoie
- 1 avocat
- 1 petite courgette
- 3 endives
- 3 branches de fenouil
- Persil plat et basilic
- 1/2 citron vert
- Sel, poivre, huile d'olive



difficulté



6 personnes



10 min

Le perlant du Crépy s'alliera à merveille avec l'exotisme de cette étonnante salade.

**Faites** bouillir une casserole d'eau avec le cube de bouillon. Versez le quinoa et cuisez-le 10 min. Egouttez-le et laissez-le refroidir. Puis mettez 1 heure au réfrigérateur.

**Ouvrez** l'avocat, retirez le noyau, arrosez d'un jus de citron, détaillez la chair en petite bille. Lavez la courgette, coupez-la en deux puis en fines lanières. Ciselez le basilic, le persil, les branches de fenouil. Râpez finement le zeste de citron vert.

**Mélangez** ces préparations au quinoa.

**Assaisonnez** d'huile d'olive, de jus de citron, de sel, de poivre, ajoutez les dés d'Emmental de Savoie.

**Effeuillez** les endives, coupez les feuilles en moitié et garnissez-les avec la préparation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Bergand

**Savoie**  
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21  
www.marquesavoie.com