



## MILLEFEUILLE DE BEAUFORT ET DE VIANDE DES GRISONS CANNELLONI D'HERBES



250g de beaufort, 80g de viande des grisons, 1cs de jus de poulet 1cs de vinaigre de Xérès, 1cs d'huile d'olive, Qs de sel poivre, jus de citron, roquette, mâche, cresson, pourpier, cerfeuil.

Faites couper par votre fromager le beaufort en fines tranches, réservez 4 tranches très fines pour les cannellonis. Montez en millefeuille en intercalant avec la viande des grisons. Réservez au froid sous presse.

**Les cannellonis** : A l'aide d'un papier film, roulez 1 fine tranche de beaufort préalablement tiédie pour la ramollir, la garnir avec la salade d'herbes assaisonnée de vinaigrette de poulet. Réservez au frais

**La vinaigrette** : émulsionnez le jus de poulet avec l'huile d'olive et le vinaigre puis assaisonnez de sel, poivre et jus de citron.

**Le service** : tranchez net le millefeuille avec un bon couteau, posez dessus un cannelloni et décorez avec la vinaigrette restante.

