

# *Sucrète de Valençay au grill*

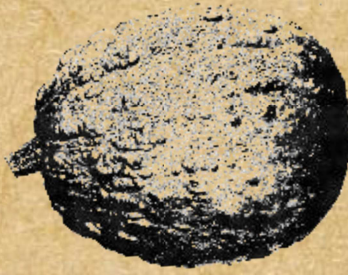


*fromage de chèvre, noix*

# Sucrète de Valençay au grill fromage de chèvre et noix

*pour 2 personnes :*

- ¼ de sucrète de Valençay
- 100g de fromage de chèvre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une dizaine de noix
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- ½ salade verte
- flocons de piment (selon votre goût)



Epluchez la sucrète de Valençay, et découpez-la en très fines lanières avec un économètre. Mettez ces lanières à mariner environ 30 mn avec un peu de sel, l'huile d'olive et le jus de citron.

Pendant ce temps, vous pouvez préparer la salade verte, couper le fromage de chèvre en dés, et casser les noix pour récupérer des cerneaux. Réservez ces éléments.

Faites chauffer une poêle grill à feu très vif, ou un barbecue. Disposez les lanières de courge sur le grill et faites-les griller des deux côtés.

Servez ces lanières de sucrète de Valençay grillées avec la salade verte, les dés de fromage de chèvre et les cerneaux de noix, en ajoutant un peu d'huile de noix et des flocons de piment si vous aimez ça.



**urgc**

UNION POUR LES RESSOURCES  
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



Centre-Val de Loire

*Cette opération est cofinancée par  
l'Union européenne.  
L'Europe investit dans les zones rurales.*

