



FETA PANÉE  
À LA NOISETTE  
ET SA LAITUE  
VINAIGRETTE



Electrolux

# FETA PANÉE À LA NOISETTE ET SA LAITUE VINAIGRETTE

## Ingrédients

pour 4 personnes :

### Feuilles de laitue et vinaigrette

- ▶ Feuilles de laitue
- ▶ 80ml d'eau
- ▶ 40ml de vinaigre balsamique blanc
- ▶ 40ml d'huile d'olive
- ▶ 1 oignon finement coupé en dés
- ▶ 1 gousse d'ail finement hachée
- ▶ 2 cuillères à café de moutarde
- ▶ 2 cuillères à café de miel
- ▶ 1 cuillère à café de sel
- ▶ Poivre, fraîchement moulu

### Feta panée

- ▶ 4 morceaux de feta (150g)
- ▶ 4 cuillères à soupe de chapelure
- ▶ 8 cuillères à soupe de noisettes, en morceaux
- ▶ 2 œufs battus
- ▶ 3 cuillères à soupe farine de blé
- ▶ Poivre, fraîchement moulu

## Préparation

### des Feuilles de laitue et vinaigrette :

- 1 Laver soigneusement la salade et l'égoutter. Réserver.
- 2 Mélanger les autres ingrédients à l'exception de l'huile de tournesol.
- 3 Ajouter doucement l'huile en continuant à mélanger, si possible avec un mixeur plongeant ou un blender.
- 4 Ajouter la vinaigrette à la salade.

## Préparation

### de la Feta panée à la noisette :

- 1 Égoutter le fromage ou le sécher avec un torchon de cuisine. Saler et poivrer.
- 2 Rouler le fromage dans la farine, les œufs et les noisettes mélangées à la chapelure.  
  
Le rouler une nouvelle fois dans les œufs et le mélange noisettes-chapelure afin d'éviter qu'il s'échappe à la cuisson.
- 3 Faire cuire soigneusement pendant quelques minutes sur les deux côtés.  
  
> Cliquer sur les 3 petits traits qui ouvrent le MENU.  
> Sélectionner « Cuisson assistée ».  
> Sélectionner « Gaufres », puis « Poêler ».  
  
> Comme indiqué par la plaque induction, poser une poêle sur la zone concernée pour commencer à cuisiner.
- 4 Servir avec la salade.

### ASTUCE ELECTROLUX :

Pour une note fruitée,  
ajouter des graines de  
grenade à la salade.



Pour les produits  
et emballages  
marqués  
A RECYCLER