



Salade d'automne au kaki



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon rouge (gros)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 grammes roquette
1 persimmom/kaki
1 rouleau de fromage de chèvre (coupée en tranches)
30 grammes de mélange de noix
1/2 cuillerée à thé miel
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Méthode de préparation

- 1.** Caramélisez l'oignon : coupez l'oignon rouge en rondelles épaisses. Faites chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les rondelles d'oignon et réduisez la source de chaleur. Remuez régulièrement. Après environ 30 minutes, les oignons sont caramélisés.
- 2.** Disposez la roquette dans un grand plat. Ajoutez les oignons caramélisés.
- 3.** Coupez le kaki en tranches. Répartissez-les sur la salade.
- 4.** Coupez les tranches de fromage de chèvre en petits dés. Répartissez-les sur la salade avec le mélange de noix.
- 5.** Préparez la vinaigrette : mélangez le reste de l'huile d'olive, le miel et le vinaigre balsamique. Versez la vinaigrette sur la salade.