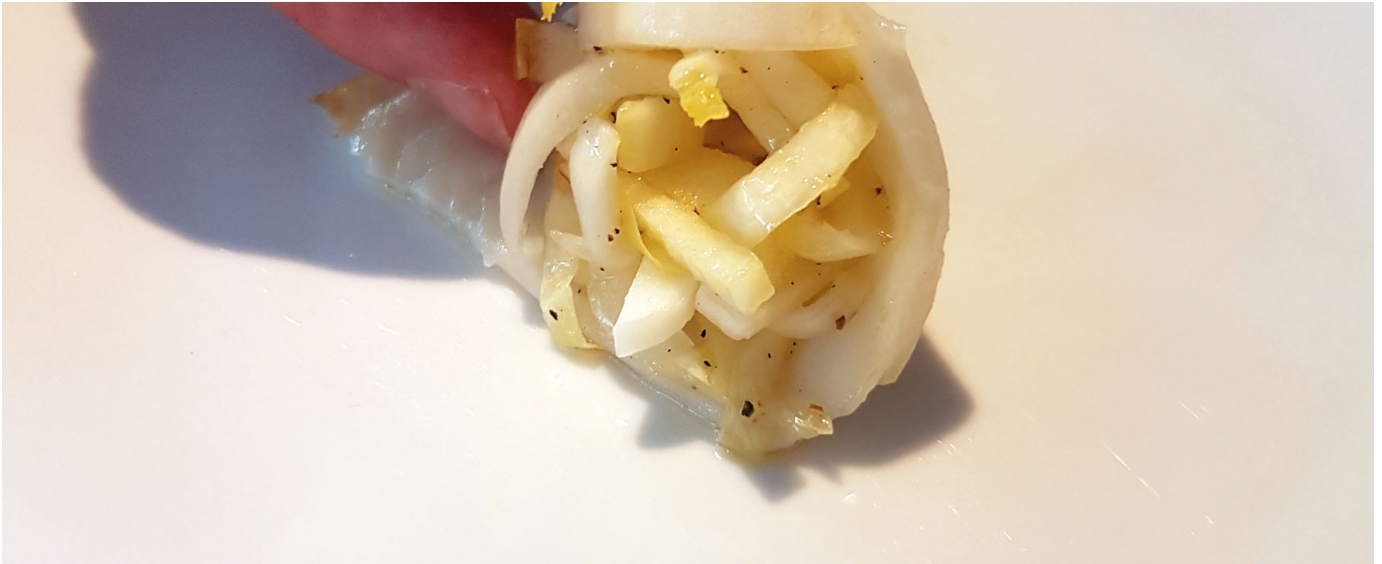




Elbot fumé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 chicons
1 pomme
2 rondelles d'elbot fumé
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de miel
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (blanc)
de menthe fraîche (quelques feuilles)

Méthode de préparation

- 1.** Découpez les chicons et les pommes en fines lamelles.
- 2.** Ajoutez l'huile d'olive et le miel et mélangez.
- 3.** Coupez l'elbot en lanières.
- 4.** Farcissez l'elbot avec le mélange.
- 5.** Présentez dans un verre ou dans un ravier.
- 6.** Garnissez avec de la menthe.