



Salade au fromage de chèvre



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 fromages de chèvre (frais Polle aux fines herbes)
1 poignée d'herbes fraîches (basilic, menthe, persil et ciboulette, finement hachés)
200 grammes de salade mixte, budget
2 betteraves (cuites)
4 tranches de jambon forêt-noire (coupées en lanières)
4 tranches de pains aux grains
1 échalot (émincée)
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
1 tiret d'huile d'olive
1 pincée sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les fromages de chèvre en bouchées.
- 2.** Mélangez les herbes et la salade. Disposez-la dans les assiettes.
- 3.** Coupez les betteraves rouges en petits morceaux.
- 4.** Répartissez les morceaux de betterave rouge, le jambon et le fromage de chèvre sur la salade.
- 5.** Servez avec le vinaigrette et quelques tranches de pain B Just Bread.
- 6.**