



Salade de mâche, vinaigrette au miel, noix, figues et poires



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

150 grammes de mâche (lavée)
1 poignée cerneaux de noix (concassées)
1 poire (épluchée et coupée en demi-cercles)
2 figues fraîches (coupées en quatre)
1 fromage de chèvre (émietté)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de miel de fleurs (crémeux)
1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les noix avec la mâche. Placez la salade sur une assiette.
- 2.** Disposez les morceaux de poire et de figue.
- 3.** Saupoudrez de fromage de chèvre émietté.
- 4.** Préparez une vinaigrette : fouettez l'huile avec le miel et le vinaigre. Salez et poivrez.
- 5.** Servez la vinaigrette séparément à côté de la salade.