

SALADE DE MÂCHE, POIRE, BETTERAVE ET ROQUEFORT

Les Produits Florette



Grenade 250g
Florette



Pickles de betterave 360g
Florette



Mâche 300g Florette



Carotte râpée 250g
Florette

Ingrédients :

- 600g de mâche Florette
- 360g de pickles de betterave Florette
- 250g de carotte râpée Florette
- 200g grenade Florette
- 5 poires
- 400g de roquefort
- 200g de cerneaux de Noix de Grenoble
- 200g de figues séchées



Plat



10
assiettes



10 min

Les étapes de préparation :

- 1/ Mélanger la mâche et les carottes râpées et répartir le mélange dans vos assiettes
- 2/ Peler et découper vos poires en quartiers
- 3/ Dresser sur la salade le roquefort, les noix, les figues coupées en morceaux
- 4/ Rouler les tranches de pickles de betterave et les répartir joliment sur les salades
- 5/ Décorer avec les grains de grenade
- 6/ Server votre salade accompagnée d'une vinaigrette citronnée assaisonnée d'un trait de vin doux type Banyuls ou Maury



Astuce du chef !

Vous pouvez rajouter quelques brins de ciboulette ou bien ajouter quelques croûtons de pain aux céréales pour ajouter une touche croustillante à votre salade