

SALADE FESTIVE

Produits



Mâche
300g Florette



Pomme en quartiers
300g Florette



Grenade
250g Florette

Ingrédients

- 300 g Mâche Florette
- 300 g Pomme en quartiers Florette
- 150 g Grains de grenade Florette
- 450 g de Fromage de chèvre frais
- 60 g Noix concassées
- 20 g Miel
- 80 g Echalotte ciselée
- 15ml Jus de citron
- 40 ml Huile de noix
- 30 ml Huile d'olive



Plat principal



10 unités



20 min

Les étapes de préparation

1. Façonner 30 boules de chèvre de 15 g chacune.
2. Rouler délicatement dans les grains de grenade afin de les enrober uniformément puis réserver au froid positif (+3 °C) 20 à 30 minutes avant utilisation pour raffermir. Utilisation optimale dans la journée.
3. Mélanger le miel, le jus de citron, l'huile de noix, l'huile d'olive et l'échalote ciselée puis émulsionner et réserver au froid positif (+3 °C).
4. Disposer la mâche Florette dans chaque assiette et ajouter 4 à 5 quartiers de pomme par assiette et quelques noix concassées.
5. Déposer harmonieusement 3 boules de chèvre à la grenade et arroser légèrement de vinaigrette juste avant service.