

Salade gourmet d'hiver



Les lendemains de fêtes sont souvent synonymes d'austérité – à tort ! Avec cette salade d'hiver, les palais gourmet seront flattés, sans pour autant perdre la ligne !

Ingrédients pour 4 personnes

6 figes fraîches
6 feuilles de laitue
1/2 fromage de chèvre frais
20 cerneaux de noix
1 cuiller à soupe de vinaigre de framboises
vinaigrette balsamique

Préparation

1. Faire griller les cerneaux de noix puis laisser refroidir.
2. Découper les figes fraîches en 4 quartiers.
3. Découper le fromage de chèvre en fines rondelles.
4. Mélanger les ingrédients précédents avec la laitue et arroser de vinaigre de framboises puis de vinaigrette balsamique.

Bon appétit!