



Les plats principaux

Salade au beefsteak, pomme et fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 steaks
250 grammes de salade
100 grammes de gorgonzola (émietté)
2 pommes (en quartiers)
ciabatta (cuits frais)
100 millilitres de vinaigre de vin, rouge
200 millilitres d'huile d'olive
2 cuillères à café de miel
1/2 citron (le jus)
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez les beefsteaks et grillez-les environ 3 minutes par côté (suivant l'épaisseur) sur le barbecue ou dans une poêle à griller. Entretemps mixez tous les ingrédients pour la vinaigrette dans un mixer.

Répartissez sur les assiettes la salade, la moitié du Gorgonzola et les quartiers de pomme. Recouvrez avec la vinaigrette et salez et poivrez. Coupez les beefsteaks en fines tranches que vous disposez au-dessus de la salade et saupoudrez avec le reste du fromage. Servez avec les ciabattas et un délicieux verre de vin rouge.

