



Les plats principaux

Salade au sirop de Liège et au fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de salade (frisée)
2 tranches pain toast (brun)
200 grammes de fromage de chèvre (en plaques)
2 pommes (Jonagold)
1 citron (le jus)
40 grammes de copeaux d'amande rôtis
1 cuillère à soupe de sirop de Liège
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Pour la vinaigrette mélangez l'huile ensemble d'olive, le sirop de Liège et le vinaigre de pomme puis salez et poivrez. Rôtissez bien dorées les amandes effilées dans une poêle sèche. Grillez le pain et coupez-le en petits croûtons. Épluchez les pommes et coupez-les en rondelles.

Aspergez-les de jus de citron pour éviter la décoloration. Déposez les tranches de fromage de chèvre sur un morceau de papier sulfurisé ou d'aluminium et mettez-les un peu sous le gril. Répartissez la salade sur les assiettes, aspergez de vinaigrette, disposez dessus quelques rondelles de pomme et quelques tranches de fromage de chèvre. Aspergez à nouveau d'un peu de vinaigrette. Terminez avec les croûtons et les amandes effilées.

