



Collations

Entrées

Salade printanière avec jonagold et fromage de chèvre chaud

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de mâche
2 pommes Jonagold
1 bulbe de fenouil
100 grammes de raisins
100 grammes de mix de noix (noix, amandes et noisettes)
1 brin romarin
pincer chili en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
4 fromage de chèvre (ronds)
2 cuillères à soupe de cassonnade
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez les pommes et le fenouil en fines rondelles. Coupez les raisins en deux. Rôtissez les fruits secs avec du romarin, du chili en poudre et du sel durant 5 minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Répartissez la cassonnade sur les fromages de chèvre que vous déposez sur une plaque de cuisson. Cuisez-les 5 minutes dans le four préchauffé.

Entretemps partagez la mâche sur 4 assiettes. Disposez les rondelles de Jonagold, de fenouil et les demi-raisins sur la mâche. Saupoudrez les fruits secs rôtis sur la salade.

Dans un petit plat mélangez 2 cs d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du poivre et du sel. Aspergez la salade avec ce dressing. Retirez les fromages du four et servez avec la salade.

