



Salade au fromage de chèvre et à la pomme



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de mesclun
1/2 poivron jaune (épépiné et coupé en dés)
2 pommes (Jonagold, non pelées et coupées en dés)
1 citron (jus)
1 cuillère à café de moutarde
8 fromages de chèvre (Polle, aux lardons)
huile d'olive
tomates cerises (coupées en deux)
sel et poivre
1 avocat (dénoyauté, épluché et coupé en tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la laitue avec les dés de poivron et de pomme.
- 2.** Faites chauffer un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les fromages de chèvre 2 à 3 minutes de chaque côté.
- 3.** Préparez une vinaigrette avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus de citron et la moutarde. Salez et poivrez.
- 4.** Répartissez le mesclun dans 4 assiettes. Arrosez de vinaigrette. Disposez les fromages de chèvre grillés par-dessus. Décorez de tomates et d'avocat.
- 5.** Servez immédiatement.