Salade de poires aux chicons et au chèvre

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 paquets de cresson
4 branches de chicons
2 poires
12 fromages de chèvre (au lard)
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de miel
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Lavez le cresson et essuyez-le.**
2. **Hachez finement les chicons.**
3. **Mélangez le cresson et les chicons et répartissez-les dans quatre assiettes/bols.**
4. **Coupez les poires en fines tranches et répartissez-les sur les salades.**
5. **Faites cuire les petits chèvres dans une poêle antiadhésive, disposez-les sur les poires.**
6. **Décorez de noix.**
7. **Mélangez le vinaigre de Xérès, l’huile d’arachide et le miel. Salez et poivrez. Assaisonnez les salades avec cette vinaigrette.**