



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.