



# Salade au fromage de chèvre



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

- 2 fromages de chèvre (frais Polle aux fines herbes)
- 1 poignée d'herbes fraîches (basilic, menthe, persil et ciboulette, finement hachés)
- 200 grammes de salade mixte, budget
- 2 betteraves (cuites)
- 4 tranches de jambon forêt-noire (coupées en lanières)
- 4 tranches de pains aux grains
- 1 échalot (émincée)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- 1 tiret d'huile d'olive
- 1 pincée sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez les fromages de chèvre en bouchées.
- 2.** Mélangez les herbes et la salade. Disposez-la dans les assiettes.
- 3.** Coupez les betteraves rouges en petits morceaux.
- 4.** Répartissez les morceaux de betterave rouge, le jambon et le fromage de chèvre sur la salade.
- 5.** Servez avec le vinaigrette et quelques tranches de pain B Just Bread.
- 6.**