Salade de mâche, vinaigrette au miel, noix, figues et poires

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

150 grammes de mâche (lavée)
1 poignée cerneaux de noix (concassées)
1 poire (épluchée et coupée en demi-cercles)
2 figues fraîches (coupées en quatre)
1 fromage de chèvre (émietté)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de miel de fleurs (crémeux)
1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mélangez les noix avec la mâche. Placez la salade sur une assiette.**
2. **Disposez les morceaux de poire et de figue.**
3. **Saupoudrez de fromage de chèvre émietté.**
4. **Préparez une vinaigrette : fouettez l'huile avec le miel et le vinaigre. Salez et poivrez.**
5. **Servez la vinaigrette séparément à côté de la salade.**