



Salade de figues et de fromage de chèvre



Ingrédients

- 100 gramme Fromage de chèvre bio Henri Willig au citron et au poivre
- 75 mâche au gramme
- 50 gramme de noix non salées, décortiquées
- 2 figues
- 3 cuillères à café de miel de fleurs hollandais Henri Willig
- 0.5 cuillères à café de moutarde épicée Henri Willig
- 3 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 2 une cuillère à soupe d'huile d'olive

Envie d'une salade fraîche et estivale ? Alors cette salade aux figues fraîches et au fromage de chèvre est tout à fait recommandée ! Dans cette recette, nous associons le jus sucré des figues d'été au goût frais et légèrement acidulé du fromage de chèvre râpé au citron et au poivre d'Henri Willig. Ce fromage donne à la salade un petit coup de pouce supplémentaire. Ajoutez des noix croquantes et une vinaigrette maison au miel et à la moutarde, et vous obtenez un plat à la fois facile à préparer et savoureux.

La préparation

- 1: Laver les figues et la salade. Retirer ensuite le pédoncule des figues et les couper en quartiers. Hacher grossièrement les noix.
- 2: Mélangez le miel, la moutarde, le vinaigre et l'huile pour obtenir une vinaigrette fraîche. Vous pouvez y ajouter un peu de sel et de poivre si vous le souhaitez.
- 3: Mettez la laitue dans un bol ou placez-la dans un joli plat de service et mélangez la vinaigrette à la laitue.
- 4: Répartir les figues et les noix sur la laitue.
- 5: Râpez généreusement le fromage sur la salade pour la terminer. C'est facile avec la râpe à fromage Trio Formaggio. Bon appétit !

Conseil : cette salade est également délicieuse avec d'autres fromages ou d'autres fruits ! Remplacez par exemple le fromage de chèvre par un jeune fromage de vache crémeux ou un vieux fromage de brebis piquant, et à la place des figues, essayez des pêches, des raisins ou des graines de grenade pour une touche surprenante. Vous pourrez ainsi créer à chaque fois une nouvelle variante estivale à votre goût.