



Salade de mangues et de kiwis au fromage jeune



Ingrédients

- 200 grammes de fromage jeune biologique, coupé en lanières ou en cubes
- 1 une cuillère à soupe de pignons de pin
- 2 une cuillère à soupe de jus d'orange
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 1 bulbe de gingembre, finement haché
- laitue rouge ou mâche
- 3 kiwis, pelés et coupés en tranches
- menthe ou mélisse

À la recherche d'un déjeuner délectable et rafraîchissant ? Découvrez notre délicieuse recette de salade de mangue au fromage frais. Cette savoureuse combinaison de mangue sucrée, de kiwi juteux et de fromage jeune crémeux vous surprendra par sa saveur unique. Cette salade de mangue est facile et rapide à préparer, parfaite pour un déjeuner rapide et sain.

La préparation

- 1: Faire griller les pignons dans une poêle chaude et sèche.
- 2: Mélanger une vinaigrette composée de jus d'orange, d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de gingembre.
- 3: Répartir la laitue dans les assiettes. Disposer la mangue, les kiwis et le fromage sur la laitue.
- 4: Verser la vinaigrette sur le dessus et parsemer le plat de pignons de pin et de menthe.

Prêt à préparer une salade de mangue et de kiwi ?

Savourez cette salade de mangues avec du fromage jeune pour un déjeuner savoureux et léger. Vous pouvez même expérimenter en remplaçant le jeune fromage bio par du jeune fromage de chèvre ou en remplaçant les kiwis par des myrtilles juteuses. Commandez les ingrédients nécessaires via notre boutique en ligne et mettez cette délicieuse salade sur la table en 25 minutes. Un choix idéal pour un repas sain et savoureux !