

Salade de bébé épinard et endive, poire, fromage bleu, noix de Grenoble et vinaigrette à l'érable

Recette pour 4 personnes



Description

Salade mixte qui marie à merveille l'amertume de l'endive et du fromage bleu et le côté sucré de la poire et du sirop d'érable.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un fromage de type bleu afin de réaliser de belles tranches à poser sur le dessus de votre salade.

Ingrédients

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Bébés épinards
- 2 Unité(s) Endive
- 2 Unité(s) Poire
- 1 Unité(s) Échalote
- 80 Gr Fromage bleu
- 40 Gr Noix de grenoble
- 12 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

Pour la vinaigrette à l'érable

- 15 Ml Sirop d'érable
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 5 Ml Moutarde de meaux
- 30 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Faites rôtir les noix quelques minutes au four ou dans une poêle à feu moyen. Tranchez l'endive finement. Ciselez finement l'échalote française. Ciselez finement la ciboulette. Émiettez le fromage. Coupez les poires en fine lamelle avant de servir la salade.

Préparation de la vinaigrette

Réunissez le vinaigre balsamique blanc, le sirop d'érable et l'huile d'olive dans un petit bol. Mélangez délicatement avec les bébés épinards, l'échalote et l'endive au dernier moment. Assaisonnez de sel et poivre.

Dressage de vos assiette

Déposez un peu de salade au fond de vos assiettes et décorez-les de noix de Grenoble et de fromage bleu, puis ajouter les poires.

Bon appétit!