

Salade

Préparation :

10 min

Cuisson: 10 min

Niveau:



Ingrédients:

Pour 2 personnes:

- 1 botte de pourpier
- 150 gr de lardons
- 2 pommes d'une variété acidulée (par exemple, initial)
- 100 gr de fromage de chèvre frais
- 2 càc de baies roses
- Huile d'olive, vinaigre balsamique, fleur de sel

Suggestion

Servez cette salade avec un vin rouge frais comme un beau jolais ou un pinot noir alsacien

Salade de pourpier au fromage de chèvre frais, pommes et baies roses

- Rincez et essorez votre pourpier
- Faites cuire les lardons à feu moyen dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants
- Disposez le pourpier dans un saladier
- Dispersez des morceaux de fromage et des tranches de pomme sur les feuilles de pourpier
- Ajoutez les baies roses et les lardons
- Saupoudrez d'une pincée de fleur de sel
- Terminez par un trait de vinaigre balsamique et un peu d'huile d'olive
- Fatiguez la salade, elle est prête
- Servez-la avec une tranche de pain au levain son acidité se mariera parfaitement avec celle du pourpier



Suggestion de présentation