



Salade de fromage de chèvre avec jambon et raisins



Ingrédients

- 400 grammes de fromage de chèvre jeune, coupé en cubes ou en lanières
- 50 gramme de noix de cajou ou de noix non salées
- laitue rouge ou laitue en feuilles de chêne
- 200 gramme de jambon à l'os, coupé en lanières
- 200 grammes de raisins blancs sans pépins
- Pour la vinaigrette :
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre de fruits rouges ou de jus de pomme
 - poivre et sel fraîchement moulus
 - 0.5 pomme ou morceau de concombre, pelé et râpé

Vous cherchez une salade délicieuse et rafraîchissante ? Essayez notre salade de fromage de chèvre avec du jambon et des raisins. Cette savoureuse salade repas associe du jeune fromage de chèvre à des raisins juteux, des noix croquantes et du tendre jambon à l'os. La vinaigrette à base d'huile d'olive et de vinaigre de fruits rouges apporte la touche finale. Le résultat est un plat coloré, plein de saveurs et de textures. Rapide et facile à préparer, cette salade est parfaite pour un brunch ou un déjeuner.

La préparation

- 1: Griller les noix dans une poêle chaude et sèche.
- 2: Répartir la laitue dans quatre assiettes. Disposer le fromage de chèvre, le jambon à l'os et les raisins sur le dessus.
- 3: Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et en arroser la salade.
- 4: Saupoudrer le plat avec les noix grillées.

Prêt à préparer une salade de fromage de chèvre avec du jambon et des raisins ?

Vous pouvez varier le fromage et le jambon. Essayez du fromage de brebis jeune ou du fromage fumé à la place du fromage de chèvre jeune, ou remplacez le jambon à l'os par du bacon frit croustillant ou des morceaux de bacon fumé maigre pour une touche différente. Commandez les fromages et les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et dégustez cette délicieuse salade de fromage de chèvre avec du jambon et des raisins. A savourer !