Salade bio sucrée-salée

Entrée Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 3 mn

Originale et savoureuse, avec uniquement des bons ingrédients à l'intérieur.

Ingrédients

- 1 quatre-quarts bio 200 grammes pur beurre (exemple le quatre-quarts bio ker cadelac)
- 4 pommes vertes granny smith bio
- 1 sachet de noix bio
- 1 bûche de chèvre bio
- 1 barquette de graines germées de poireaux bio
- 1 barquette de graines germées de betteraves bio
- 2 citrons verts bio
- huile d'olive
- vinaigre de framboises
- herbes de provence
- sel, poivre

Préparation

1. Nettoyez les pommes, découpez-les en dés.
2. Dans un saladier, versez le jus des citrons verts, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, des herbes de Provence, du sel et du poivre.
3. Faites mariner vos pommes dans ce mélange.
4. Coupez le quatre-quarts en dés, puis saisissez-les dans une casserole, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Dans chaque bol à salade, posez les graines germées, parsemez de dés de pommes et arrosez avec la marinade.
6. Ajoutez les rondelles de chèvre, les noix et les dés de quatre-quarts..
7. Juste avant de servir, versez un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre de framboises.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadélac

Ker Cadelac, le patissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode