

## Salade d'été aux dés de quatre-quarts caramélisés



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Une salade à la fois surprenante et délicieuse.*

### Ingrédients

- 1 quatre-quarts pur beurre (par exemple ker cadéac)
- 200 g de salade mesclun
- 2 endives
- 2 pommes type pink lady
- 100 g de framboises
- 10 olives noires dénoyautées
- 16 grosses crevettes cuites
- 15 cl d'huile d'olive
- 4 cs de jus de citron
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 4 cs de miel liquide
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Coupez le quatre-quarts en petits dés.
- 2 Faites les dorer dans une poêle antiadhésive pendant quelques minutes, puis réservez.
- 3 Prenez un saladier et mélangez la moutarde, le miel et le jus de citron. Salez et poivrez. Ajoutez enfin l'huile en filet tout en émulsionnant avec un fouet.
- 4 Coupez les pommes et les endives. Ajoutez tous les ingrédients de la salade, en finissant par poser les dés de quatre-quarts caramélisés. Mélangez avec la vinaigrette.
- 5 Vous pouvez également ajouter des pignons de pin grillés.

Proposé par

**Ker Cadelac**

Ker Cadéac;lac

Ker Cadelac, le pâtissier 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

