

Salade italienne au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Une délicieuse salade, à accompagner de tranches de pain de campagne grillées ou de gressins.

Ingrédients

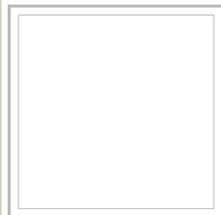
- 200 g de roquette
- 8 coeurs d'artichauts marinés - en bocal
- 12 quartiers de tomates confites
- quelques pignons
- 100 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- pour la vinaigrette :
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
 - poivre du moulin

Préparation

- 1 Commencez par la vinaigrette en fouettant l'huile, le vinaigre et le poivre. Mettez-la de côté.
- 2 Coupez les coeurs d'artichauts en 2 dans le sens de la longueur.
- 3 Rincez la roquette et essorez-la délicatement dans un torchon propre.
- 4 Répartissez-la dans 4 assiettes avec les coeurs d'artichauts, tomates confites, pignons et le roquefort émietté en gros morceaux.
- 5 Arrosez de vinaigrette et servez immédiatement.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

