



Salade de mesclun & noix

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

500 g de mesclun
125 g de céranoux de noix
40 ml de vinaigre
balsamique
40 ml d'huile d'olive
40 ml d'huile de noix
2 gousse d'ail, finement
émincée
sel
poivre noir fraîchement
moulu

MODE DE PRÉPARATION

- Lavez le mesclun sous un filet d'eau froide et séchez-le délicatement.
- Faites griller les noix à sec dans une poêle ou sous le gril du four.
- Emulsionnez les huiles, le vinaigre balsamique et une pincée de sel afin d'obtenir la sauce.
- Mélangez les ingrédients de la salade avec la sauce, puis parsemez le tout de noix grillées et servez.

Astuce :

ajoutez du fromage du bleu de chèvre.

