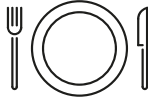


SALADE DE POIRES, NOIX & VINAIGRETTE À LA MOUTARDE



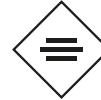
POUR 4
PERSONNES



-



20
MINUTES



NIVEAU FACILE

Liste des ingrédients

- 2 POIRES (COMICE OU CONFÉRENCE)
- 1 POIGNÉE DE NOIX
- 100 G DE ROQUEFORT
- 100 G DE ROQUETTE
- GRAINES D'½ GRENADE

POUR LA VINAIGRETTE

- 1 C. À SOUPE DE MOUTARDE
- 2 C. À SOUPE DE VINAIGRE DE CIDRE
- 4 C. À SOUPE D'HUILE DE NOIX
- CIBOULETTE FRAÎCHE FINEMENT CISELÉE
- SEL, POIVRE



PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

PRÉPARER LES INGRÉDIENTS:

- COUPER LES POIRES EN LAMELLES, CONCASSER LES NOIX, RÉCUPÉRER LES GRAINES DE GRENADE.
- ASSEMBLER LA SALADE
- DÉPOSER LA ROQUETTE, PUIS AJOUTER POIRES, NOIX, ROQUEFORT ÉMIETTÉ ET GRENADE.

RÉPARER LA VINAIGRETTE:

- MÉLANGER MOUTARDE + VINAIGRE DE CIDRE + HUILE DE NOIX.
- AJOUTER LA CIBOULETTE CISELÉE DIRECTEMENT DANS LA VINAIGRETTE.
- SALER, POIVRER.
- ASSAISONNER AU DERNIER MOMENT
- VERSER LA VINAIGRETTE SUR LA SALADE ET MÉLANGER DÉLICATEMENT.

**AJOUTEZ QUELQUES CRANBERRIES, FAIRE RÔTIR LES POIRES OU UN FILET DE MIEL POUR UNE VERSION
ENCORE PLUS GOURMANDE**

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHEFRAISORGEVAL.FR - @MARCHEFRAISORGEVAL