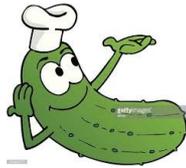




SALADE COMPOSEE POUR 6 PERSONNES

INGREDIENTS :

- 4 poires bien mûres,
- 1 concombre,- 40g d'olives noires dénoyautées,
- 60g de fromage « tome du Névet »,
- sel et poivre,
- moutarde,
- huile d'olive,
- vinaigre balsamique.



RECETTE DE LA VINAIGRETTE :

Dans un bol, mélangez :

- 1 petite cuillère de moutarde,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique.
- une pincée de sel, une pincée de poivre.

RECETTE DE LA SALADE :

- lavez vos poires et coupez les en dés après avoir enlevé le trognon,
- lavez le concombre et coupez le également en dés,
- égouttez les olives noires et coupez les en lamelles,
- coupez la tome du Névet en dés.
- mélangez le tout dans un saladier.
- une pincée de sel, une pincée de poivre.
- rajouter la vinaigrette.

- mettre la salade au frais minimum 1/2 heure.

Vous pouvez servir cette salade avec ou sans vinaigrette.

Bon appétit, à bientôt

