

Salade de roquette au fromage de chèvre

Temps de préparation: 30 min.

Portions

Ingrédients pour 2 personnes en plat principal :.

Ingrédients

1 bouquet Roquette
200 g Fraises
2 pièce Oranges naturelles
6 pièce Petits fromages frais de chèvre
50 g Ametlla+ 3
Vinaigre balsamique à l'orange
Huile d'olive Olis Sóller

Préparation

Lavez la roquette et retirez les tiges dures. Laver les fraises, enlever le pédoncule floral et les couper en deux où quatre (selon le goût personnel). Coupez une orange en morceaux et disposez le tout sur deux assiettes.

Mettez le mélange d'AMETLLA n°3 (amande, abricots secs, écorce de citron séchée...) dans un bol. Coupez les fromages frais de chèvre en deux, formez de petites boules et enduisez-les du mélange d'AMETLLA.

Disposez ensuite les boules de fromage frais panées sur la salade.

Pour la vinaigrette, mélangez 1 cuillère à soupe de chacun des ingrédients suivants : jus d'orange fraîchement pressé, huile d'olive et vinaigre balsamique orange. Ajoutez le reste du mélange d'AMETLLA, mélangez bien et versez sur la salade.

Servir avec du pain frais.