


# SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE ENROBÉ DE FLEURS

Préparation	15min
Cuisson	5min
Total	20min
Difficulté	



## Ingrédients :

200 g de fromage de chèvre frais	1 boîte de cœurs d'artichauts au naturel
3 cuillères à café de bouquet de fleurs FUCHS	3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
3 cuillères à café de baies roses FUCHS	2 cuillères à café de sirop d'agave
50 g de pignons de pin	½ cuillère à café de curcuma FUCHS
150 g de pousses de salade	6 cuillères à soupe d'huile de noix
200 g de fromage de chèvre frais	Sel

## Préparation :

1. Découper la buche de fromage de chèvre en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Écraser légèrement les baies roses. Parsemer le fromage de bouquet de fleurs FUCHS et de baies roses. Couper les cœurs d'artichauts en quartiers.
2. Faire griller les pignons de pin à sec dans une poêle, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de toutes parts, puis réserver. Laver les pousses de salade et les essorer.
3. Dans un saladier, émulsionner le vinaigre balsamique, le sirop d'agave, le curcuma, le sel et l'huile de noix.
4. Ajouter les jeunes pousses de salade et les cœurs d'artichauts. Bien mélanger et dresser sur des assiettes. Garnir la salade de rondelles de fromage de chèvre et parsemer de pignons de pin.

Astuce : accompagner la salade de baguette

