



Salade de fromage de chèvre avec jambon et raisins



Ingrédients

- 400 grammes de fromage de chèvre jeune, coupé en cubes ou en lanières
- 50 gramme de noix de cajou ou de noix non salées
- laitue rouge ou laitue en feuilles de chêne
- 200 gramme de jambon à l'os, coupé en lanières
- 200 grammes de raisins blancs sans pépins
- Pour la vinaigrette :
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre de fruits rouges ou de jus de pomme
 - poivre et sel fraîchement moulus
 - 0.5 pomme ou morceau de concombre, pelé et râpé

La préparation

Faire griller les noix dans une poêle chaude et sèche. Répartir la laitue dans quatre assiettes. Disposer le fromage de chèvre, le jambon à l'os et les raisins sur le dessus. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et en arroser la salade. Saupoudrer le plat de noix grillées. Délicieux avec du pain aux noix ou du pain complet.

CONSEILS Au lieu du fromage de chèvre jeune, essayez le fromage de brebis jeune ou le fromage fumé. Remplacez le jambon à l'os par du bacon frit croustillant ou des morceaux de bacon fumé maigre.