



## Salade de mangues et de kiwis au fromage jeune



### Ingrédients

- 200 grammes de fromage jeune biologique, coupé en lanières ou en cubes
- 1 une cuillère à soupe de pignons de pin
- 2 une cuillère à soupe de jus d'orange
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 1 bulbe de gingembre, finement haché
- laitue rouge ou mâche
- 3 kiwis, pelés et coupés en tranches
- menthe ou mélisse

### La préparation

Faire griller les pignons de pin dans une poêle chaude et sèche. Mélanger une vinaigrette composée de jus d'orange, d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de gingembre. Répartir la laitue dans les assiettes. Disposer la mangue, les kiwis et le fromage sur la laitue. Verser la vinaigrette sur le dessus et parsemer le plat de pignons de pin et de menthe.

**ASTUCE** Le fromage jeune biologique peut être remplacé par le fromage de chèvre jeune.  
Remplacez les kiwis par des myrtilles