Salade Sainte-Maure

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- 7 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de vinaigre de vin
- 1 c à café de vinaigre de Xéres
- 16 raisins noirs
- 16 raisins blancs
- 3 c à soupe de pignons de pin
- Sel
- Poivre
- 300g de bûche de Sainte-Maure
- 1 salade frisée
- 200g de salade de blé
- 1 baguette

Recette:

- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette : huile d'olive, vinaigre de vin et de Xéres, sel et poivre. Mélangez à la fourchette. Ajoutez-y la ciboulette ciselée.
- Nettoyez les salades et disposez-les sur les assiettes.
- Coupez les raisins en deux et ôtez les pépins.
- Faites légèrement rôtir les pignons de pin dans une poêle à revêtement anti-adhésif.
- Détaillez le fromage de chèvre en tranches de 1 cm et faites-les revenir légèrement à la poêle, sur feu vif, dans un peu d'huile.
- Répartissez-les sans attendre sur la salade et arrosez de vinaigrette.
- Garnissez le tout de raisins et de pignons de pins.
- Servez avec du pain baguette.