

Salade Folle aux Roulades de Fêta et Vinaigre de Framboise

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients :

- ASSORTIMENT DE SALADES	pour 4
- EPINARDS	quelques feuilles
- MAIS (GRAINS)	4 c à soupe
- TOMATE(S) CERISE(S)	quelques
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- LARD PETIT DEJEUNER	16-20 tranches
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	8 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	8 c à soupe
- POIVRE	

Recette :

- Déposez dans chaque assiette, un peu de salade avec quelques feuilles d'épinard.
- Ajoutez les grains de maïs et les tomates cerises selon votre goût.
- Enroulez un peu de fêta dans chaque tranche de lard petit déjeuner.
- Faites-les revenir dans une poêle chaude (sans graisse). Poivrez.
- Déposez les roulades de fêta au sommet de chaque assiette.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre de framboise puis hors du feu, intégrez l'huile d'olive.
- Répartissez la vinaigrette sur les salades et servez sans attendre.

