

Salade Frisée aux Lardons, aux Pommes et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) FRISÉE(E)	1
- CHICON(S)	2
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- LARDONS	200g
- CRÈME FRAICHE	12 cl
- VINAIGRE DE CIDRE	12 cl
- SIROP D'ÉRABLE	4 c à café
- POMME(S) JONAGOLD	½
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement les chicons sans couper dans le cœur amer.
- Tranchez la pomme en fines lamelles et arrosez-les de jus de citron.
- Coupez le fromage en rondelle puis en morceaux.
- Ciselez la frisée dans les assiettes.
- Surmontez avec les chicons émincés et répartissez les lamelles de pommes.
- Déposez ensuite les morceaux de fromage de chèvre. Salez un peu et poivrez.
- Faites rissoler à sec les lardons fumés. Lorsqu'ils ont pris couleur, déglacez avec le vinaigre et liez avec la crème. Laissez épaissir un peu.
- Répartissez la sauce aux lardons sur la salade et le chèvre.
- Ajoutez encore avant de servir le sirop d'érable.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de pain.