

## *Salade de Chèvre-Miel au Noix sur Haricots Verts*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	300g frais
- CERNEAU(X) DE NOIX	8-10
- MIEL	2 c à soupe (liquide)
- CIBOULETTE	
- HARICOTS PRINCESSES	350g
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	maison
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Equeutez les haricots et faites-les cuire 14-15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Mélangez le fromage de chèvre avec les noix concassées, le miel liquide, de la ciboulette, sel et poivre. Formez 4 boules individuelles de fromage ainsi préparé et réservez au frais.
- Au moment de servir, dressez de la salade sur le pourtour de vos assiettes.
- Salez et poivrez les haricots et réchauffez-les 2-3 minutes au micro-onde.
- Déposez-les alignés au centre de vos assiettes.
- Posez enfin une boule de fromage miel et noix.
- Arrosez le tout de vinaigrette maison.



### **Remarque:**

Accompagnez d'une bonne baguette.