

les recettes d'Alice

SALADE DE CHEVRE AUX POMMES



4

INGREDIENTS

4 POMMES

VINAIGRETTE DE CIDRE

2 BÛCHETTES DE CHEVRE

CIBOULETTE



france

MIEL

MATERIEL NECESSAIRE

Pèle pomme



automne

PREPARATION ET REALISATION

-Lavez les pommes. Epluchez-les à l'aide du pèle pomme.
Coupez en dés.



**

-Tailler les bûchettes en dés de la même taille que les
pommes.



*

-Préparez une vinaigrette avec un vinaigre de cidre et du
miel.



3 min

-Chauffer légèrement cette vinaigrette.

-Dresser la salade à l'aide d'un cercle à pâtisser en
superposant dès de pommes et des de chèvre.

-Mettre la vinaigrette tiède au dessus.

-Décorez de 3 brins de ciboulette



10min

CONSEILS ET ASTUCES

Décorez de rondelles de pommes séchées.

Alice Délice

