

# SALADE DE CHÈVRE FRAIS AUX FRAMBOISES



## INGRÉDIENTS :


- 1 avocat mûr, un peu ferme
- 150 g de bûche de chèvre frais
- 250 g de framboises
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1/2 batavia
- 50 g de jeunes pousses (betterave, épinards...)
- 50 g de pignons de pin
- 1 cuil. à soupe de miel corsé (type châtaignier)
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 4 cuil. à soupe d'huile de noix ou noisettes
- sel
- poivre du moulin


## RECETTE :


Notez cette recette !

1. Faites griller les pignons dans une poêle antiadhésive à sec, sur feu moyen, sans cesser de remuer. Lorsqu'ils commencent à dorer, ajoutez le miel et mélangez bien pour le faire fondre et bien enrober les pignons. Réservez.
2. Effeuillez l'aneth. Tranchez la bûche de chèvre en rondelles généreuses. Mélangez les feuilles de batavia lavées, essorées et coupées avec les pousses et l'aneth dans 2 assiettes creuses.
3. Dispersez le chèvre par-dessus et la moitié des plus belles framboises. Mixez le reste des baies avec le vinaigre et l'huile, assaisonnez.
4. Pelez et tranchez l'avocat avant de le répartir également. Arrosez de la vinaigrette aux framboises. Nappez les tranches de chèvre de pignons au miel. Servez avec une bonne tranche de pain au levain.

## PRÉPARATION :

 20 minutes

 3 minutes

 2 personnes

 Facile

**Crédit photo : Sucré Salé - Stockfood**