Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson :**



SALADE DE JEUNES POUSSES, FRAISES ET FÊTA

Une salade fraîche et colorée, qui marie le sucré des fraises, le salé de la feta et la douceur des jeunes pousses pour une assiette légère et pleine de saveurs.

– Les Légumes de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Salade mélange roquette/ mâche/ épinards
50grs



Fraises
5



Feta
40grs



Pignons
1 cuillère à soupe

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Miel
1 cc



Vinaigre balsamique
1 cs



huile d'olive
2 cs



sel et poivre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez et essorez les jeunes pousses. Lavez et équeutez les fraises, puis coupez-les en 2 ou 4 selon leur taille.

ÉTAPE 2

Préparez la vinaigrette : mélange l'huile, le vinaigre balsamique, le miel, une pincée de sel et du poivre.

ÉTAPE 3

Assemblez la salade : dans une assiette creuse ou un bol, disposez les jeunes pousses, ajoutez les fraises, la feta émiettée, puis les pignons.

ÉTAPE 4

Versez la vinaigrette au dernier moment, mélangez délicatement.