

Salade de mâche en folie



Pour :
Cuisson + Préparation :

4 personnes
< 30 mn

Ingédients

Pour 4 personnes

- 1 salade mâche lavée et égouttée,
- 2 pommes coupées en rondelles
- 1 bâton de chèvre
- 1 sachet de lardons
- vinaigrette maison

Préparation :

Allumer le four sur 180° et faire revenir les lardons dans une poele.

Dans un saladier assaisonner la mâche et servir dans 4 assiettes

Quand les lardons sont bien cuits, réserver et jeter le gras, puis y faire revenir les rondelles de pommes juste le temps de les dorer.

Dans un plat allant au four, mettre les rondelles de pommes et découper des rondelles de chèvre et le mettre sur chaque morceau de pomme, et laisser fondre le fromage(environ 5 mn)

Servir comme suit, mâche, rondelles de pomme/chèvre fondu et y parsemer les lardons

Servir et déguster, on peut y ajouter une touche de miel liquide pour les personnes qui aiment le mélange sucré salé.