



SALADE AUX CROÛTONS DE FROMAGE DE CHÈVRE ET AUX POMMES AU PORTO



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LA SALADE

250 g	Pommes, coupé en quartiers
50 ml	Porto
20 g	Sucre
200 g	Champignon(s), coupé en tranches
	Sel
	Poivre
50 g	Farine
2	Œuf(s)
20 g	Chapelure
	Huile végétale, pour frire
150 g	Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier
50 g	Graines de courge, finement hachées
	Ail, finement hachées
1	Baguette(s) à 250 g, coupé en tranches
50 g	Noix, grossièrement haché
500 g	Laitue

POUR LE DRESSING

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml	Xérès sec
60 ml	Vinaigre de pomme
60 ml	Huile d'olive
	Moutarde
	Sel
	Poivre
	Sucre

PRÉPARATION

1. Bien faire cuire les quartiers de pomme dans le porto et le sucre.
2. Assaisonner les champignons, tourner dans la farine, les œufs et la chapelure et faire dorer dans l'huile.
3. Bien mélanger le fromage de chèvre avec les graines de courge et un peu d'ail.
4. Répartir le fromage sur les tranches de baguette, faire toaster et couper en dés.
5. Préparer la laitue. Y dresser les pommes, les champignons, les noix et les croûtons de fromage.
6. Pour le dressing, mixer tous les ingrédients et le verser au-dessus de la salade.