

# BÊÊÊÊÊÊÊÊ!

La meilleure de tous les temps - notre salade de mâche accompagnée de poires et de fromage de chèvre fondu sur des tranches de baguette grillées obtient ce titre avec aisance! Affinée avec la sauce moutarde au miel THOMY, cette recette ne te fera absolument pas devenir chèvre!

## Ingédients

- 400 g de mâche
- 200 g de fromage de chèvre
- 4 fines tranches de baguette
- 2 petites poires
- 60 g d'amandes
- 30 g de canneberges séchées
- 40 g d'oseille sanguine
- Un filet de vinaigre de cidre
- Huile de friture
- Sauce moutarde au miel THOMY

## C'est parti

1. Laver la mâche et l'égoutter dans une passoire.
2. Faire frire les tranches de baguette dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Couper le fromage de chèvre en 8 fines rondelles, les répartir sur les tranches de baguette et faire gratiner brièvement au four.
3. Couper les poires en huit, les caraméliser légèrement dans une poêle très chaude et arroser d'un filet de vinaigre de cidre.
4. Écraser grossièrement les amandes. Faire mariner la mâche, l'oseille sanguine, les canneberges et les poires avec la sauce moutarde au miel THOMY. Servir le fromage de chèvre gratiné avec la salade.



40 minutes



4 personnes

Et parce que nous prenons le sujet de l'alimentation équilibrée très au sérieux, voici un conseil: sers à chaque invité deux morceaux de baguette complète en plus!