



THOMY

BÊÊÊÊÊÊÊÊ!

INGRÉDIENTS

400 g	de mâche
200 g	de fromage de chèvre
4 tranches	fines tranches de baguette
2 pièces	petites poires
60 g	d'amandes
30 g	de canneberges séchées
40 g	d'oseille sanguine
1 portion	Un filet de vinaigre de cidre
1 bouteille	Huile de friture
15 g	Sauce moutarde aux figues THOMY

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Laver la mâche et l'égoutter dans une passoire.
- Étape 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.
- Étape 3 Couper les poires en huit, les caraméliser légèrement dans une poêle très chaude et arroser d'un filet de vinaigre de cidre.
- Étape 4 Écraser grossièrement les amandes. Faire mariner la mâche, l'oseille sanguine, les canneberges et les poires avec la sauce moutarde aux figues THOMY. Servir le fromage de chèvre gratiné avec la salade. 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!