

Salade de Pâques au fromage de chèvre



PRÉPARATION

Pour la vinaigrette, mixer brièvement l'huile d'olive avec le jus de citron, le miel et le zeste d'agrumes, saler et poivrer. Ajouter l'estragon finement ciselé avant de servir.

Faire revenir les œufs des deux côtés, les couper en lanières et couper le fromage de chèvre en tranches.

Dans un grand saladier, mélanger la salade parée avec la vinaigrette et la répartir sur quatre assiettes. Répartir dessus le fromage de chèvre, les œufs et les pousses à volonté et déguster.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

150 g d'huile d'olive

30 g de jus de citron

Zeste de 2 citrons verts ou
d'autres agrumes (★★★delicatessa)

10 g de miel

5 g d'estragon

Sel, poivre

Env. 500 g de salade au choix,
parée et lavée

2 œufs

200 g de Bûchette Fleurs
★★★delicatessa

Pousses ★★★delicatessa