



bien sûr!



Préparation
15 minutes



Cuisson



Pour
4 pers.

Salade aux agrumes et à la fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers

- 1 salade
- 3 oranges
- 100 gr de fourme d'Ambert
- 20 gr de noix
- 8 feuilles de persil plat
- 10 cl de crème liquide
- 2 CS de vinaigre
- poivre

Préparation :

Ôtez les premières feuilles de la salade, coupez son pied et lavez-la. Prenez 2 oranges, découpez des rondelles puis pelez délicatement les tranches. Hachez le persil et les noix puis découpez quelques morceaux de fourme d'Ambert.

Pour la vinaigrette, pressez une orange et récupérez le jus. Mixez la fourme d'Ambert, incorporez la crème, versez le vinaigre et le jus d'orange. Mélangez bien la sauce puis poivrez.

Dressez vos assiettes en commençant par les feuilles de salade. Déposez les rondelles d'oranges et les copeaux de fourme d'Ambert puis saupoudrez de persil et de noix.