



SALADE SUCREE - SALEE CHEVRE ET LARDONS

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 5 min.

Ingrédients :

- 1 mangue bien mûre
- Une buchette de fromage de chèvre frais
- 1 barquette de Lardons de Poulet Fumés ISLA DELICE
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 3 cuil. à soupe d'huile de noix
- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- Une pincée de graines de sésame

Préparation :

- Lavez et épluchez la salade
- Découpez la mangue et la bûche de chèvre frais en dés
- Dans un bol, versez la sauce soja, le jus de citron, les graines de sésame et émulsionnez avec l'huile de noix
- Faites dorer les Lardons de Poulet Fumés ISLA DELICE à la poêle
- Dans chaque assiette, mettez de la salade, quelques dés de mangue et de fromage de chèvre, quelques cerneaux de noix, et les Lardons de Poulet chauds
- Assaisonnez de vinaigrette.