

A decorative graphic on the left side of the page. It features a large, light-colored circle containing the text 'Mes Recettes' in a purple, cursive font. Above the circle are two dark green vanilla beans. Below the circle are various spices and herbs, including a red chili pepper, star anise, cinnamon sticks, and green olives. A small black circle with a white border contains the number 'N°13' in white. The background is a dark purple with scattered white and yellow dots.

Mes Recettes

N°13

SALADE D'AUTOMNE : ROQUETTE, POMME, BETTERAVE, CHIPS DE BACON , TOAST AU CHÈVRE CHAUD AU MIEL, GRAINES

INGRÉDIENTS : Roquette, 1 pomme, 1/2 betterave cuite, Quelques dés de mozza, 4 tranches fines de bacon fumé (2,5% MG), une poignée de graines de courge, 2 rondelles de chèvre, 2 petites tranches de pain aux graines, Miel, Graines de nigelle, Vinaigre balsamique.

Dans une assiette, déposez la roquette, la pomme, la betterave, la mozza en dés.
Assaisonnez de vinaigre balsamique et de sel et poivre au goût.

Allumez le four en mode grill

Sur une plaque, déposez les tranches de pain ainsi que les rondelles de chèvre, versez un filet de miel, saupoudrez de graines de nigelle et enfournez pendant quelques minutes pour obtenir de jolis toasts croustillants. Faites également griller les graines de courge ainsi que le bacon jusqu'à ce que les tranches se referment sur elles-mêmes pour former des grandes chips.

Déposez les chips sur le dessus de l'assiette avec les graines et les toasts.

10 minutes • 1 personne

