

# Salade Crétoise au Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes

## Ingédients

<b>Tranches de Chèvre Non Affiné IQF Soignon</b>	8
<b>Concombre</b>	1/2
<b>Poivron rouge</b>	1/2
<b>Tomates cerises</b>	8
<b>Cœurs d'artichaut</b>	2
<b>Menthe</b>	2 branches
<b>Olives noires à la grecque</b>	12
<b>Fleurs de câpres</b>	20 g
<b>Mélange de salades</b>	200 g
<b>Vinaigre balsamique</b>	1 cuillère à café
<b>Huile d'olive</b>	1 cuillère à soupe
<b>Poivre du moulin</b>	
<b>Sel</b>	

## Les étapes de la recette

- Laver et essorer le mélange de salades.
- Couper les cœurs d'artichaut en 4, les tomates cerises en fines lamelles et les poivrons rouges en petits dés.
- Éplucher le concombre et former des billes avec une cuillère à pomme parisienne.
- Ajouter huile et vinaigre balsamique dans un saladier.
- Saler et poivrer.
- Mélanger les légumes, les olives et les câpres dans un saladier et réserver au frais.
- Au moment de servir, répartir dans 4 assiettes le mélange de salades avec la menthe fraîche avec les légumes marinés et disposer 2 Tranches de Chèvre Non Affiné IQF Soignon sur chaque assiette.

## Pour réaliser cette recette



**IQF Tranche de chèvre non affiné - 42 mm**

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)