

Salade d'automne aux noix, poire, roquette, grenade et bleu d'Auvergne



INGRÉDIENTS pour 4 personnes



Facile



Bon marché



15 min.



10 min.

Ingrédients

PRÉPARATION

- Laver la poire, retirer le trognon et la couper en quartiers.
- Cuire les quartiers de poire pendant 10 min à feu doux dans une poêle avec de l'huile.
- Ajouter 3 cuillères à soupe de sirop d'érable.
- Lorsque les poires sont bien dorées retirer les du feu.
- Saler, poivrer, réserver.
- Laver et essorer la roquette, puis la mettre dans un saladier.
- Ajouter les noix décortiquées. Elles peuvent être grossièrement hachées. Ajouter aussi les arilles de grenade.
- Verser la sauce et mélanger.

POUR LES PETITS PLUS

Vous pouvez ajouter du gomasio ou de la levure de bière en saupoudrant la salade.



L'accord mets et vin

Pendant le début de l'automne, qu'est-ce de mieux que de fruits de saison ?

300143 - Vin rouge AOP Anjou Château de la Viallière Tulle 75cl

Ce vin sublimera cette salade grâce à sa bouche délicate et peu alcoolisée.

300145 - Vin blanc AOC Bergerac Bio Bouquet 75cl
Ce blanc dispose de jolies notes de fruits frais et d'une fraîcheur en bouche.

300146 - Vin rouge AOC Bergerac Bio Bouquet 75cl
Ce vin avec une bouche onctueuse et un jolicôté épice, est idéal associé à la noix du Périgord.



Vous pouvez retrouver tous ces vins et d'autres dans notre nouvelle carte des vins. N'hésitez pas à me contacter pour une dégustation à tous. Je reste à votre disposition si vous avez besoin. **Quentin • Tél : 06.71.99.28.16 •**