



Salade au roquefort AOP et aux figes

Recette réalisée avec



Force et onctuosité. 3 mois d'affinage au minimum. Un produit prêt à l'emploi.



10 personnes | € HT / portion



Salade au roquefort AOP et aux figues



- 100 g de cerneaux de noix
- 170 g de **dés de Roquefort La Vie de Château**
- 260 g de figues fraîches
- 200 g de raisin
- 600 g de salade mâche
- 150 g d'huile d'olive
- 50 g de vinaigre balsamique

Dans un récipient, émulsionner le vinaigre avec l'huile d'olive. Couper les figues en quartiers. Dresser la salade dans les boîtes, ajouter les cubes de roquefort AOP La Vie de Château, les grains de raisin, les quartiers de figues, les cerneaux de noix puis finir avec un trait de vinaigrette.

Astuce du chef

Pour encore plus de gourmandise, faire poêler les figues avec un filet de miel