



## Salade de fraises au fromage

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 250 g de jeunes pousses de salade (mâche, épinard...)
- 300 g de fraises
- 100 g de morbier
- 50 g de comté
- 1 poignée de graines mélangées (courge, tournesol, lin)
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel
- Poivre

1. Lavez et équeutez les fraises. Mixez 100 g de fraises avec le sirop d'érable, le vinaigre balsamique, l'huile, du sel et du poivre. Réservez cette vinaigrette.

2. Coupez le reste des fraises en quartiers, découpez le morbier en lamelles et le comté en dés.
3. Disposez les pousses de salade dans un plat, ajouter les fraises, les graines et les fromages. Arrosez de vinaigrette à la fraise et servez sans attendre.

### **Astuce**

Vous pouvez ajouter d'autres fromages ... un peu de bresaola ou de jambon cru dans la salade.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon – Visuel : Julie Mechali pour le  
Cniel – la Filière Laitière