

Salade aux couleurs de l'été indien



Ingrédients

Pour 4 assiettes

- 1/4 de Coulommiers
- 250 g d'Ossau-Iraty
- 1/2 chou rouge
- 4 mini concombres
- 16 figues noires
- 1 belle grappe de raisin
- 12 kumquats
- 2 poires
- 2 pommes
- 2 endives rouges
- 1 avocat
- 50 g de pignons de pin
- 10 brins de ciboulette
- 6 branches de persil

Pour la sauce

- 1 brique de crème liquide entière
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- 5 brins de ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Laver les légumes et les fruits. Couper les fromages en morceaux. Découper les pommes et les poires en lamelles. Disposer les lamelles sur le fond des assiettes. Emincer le chou et les endives, les répartir dans les assiettes. Saupoudrer avec les herbes ciselées

Ajouter le concombre en rondelles, l'avocat en dés, les kumquats en tranches, les grains de raisin et les figues, terminer avec les morceaux de fromages. Faire toaster les pignons de pins dans une petite poêle chaude et les répartir dans les assiettes. Donner un coup de poivre du moulin et saler à votre goût.

Sauce

Mélanger la crème avec la moutarde et la ciboulette.

Saler et poivrer

Crédit photo & stylisme / recette : Anne Kerouedan / Cniel