

# SALADE FRUITÉE AU ROQUEFORT & CANTAL

## Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



## Ingrédients

150 g de roquefort  
150 g de cantal  
6 figes fraîches  
12 grains de raisin frais  
1 pomme bio  
2 cuillères à soupe de graines de grenade  
1 sachet de mesclun  
Sel et poivre

### Granola

4 cuillères à soupe de cerneaux de noix  
2 cuillères à soupe de cranberries  
3 cuillères à soupe de pignon de pin  
20 g de beurre fondu  
1 cuillère à café de cumin moulu

### Sauce au roquefort

50 g de roquefort  
50 gr de crème fraîche

## Granola

Dans un petit saladier, mettez les cerneaux de noix, les cranberries, les pignons de pin, le beurre fondu et le cumin en poudre. Bien mélanger et répartissez sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Dorez au four en position haute à 180° pendant 10 mn pour obtenir un granola bien doré et croustillant. Laissez refroidir complètement à la sortie du four.

Sur un grand plat, déposez la salade, la pomme en lamelle, le roquefort et le cantal émiettés, les figes coupées en quartiers, les raisins, les graines de grenade et terminez par le granola en pluie. Salez et poivrez.

## Sauce au roquefort

Faites chauffer la crème sans la faire bouillir, écrasez le roquefort dedans, bien homogénéiser et laissez refroidir avant de servir avec la salade.

**Astuce :** cette salade est réalisable avec presque tous les fromages, alors suivez votre instinct et osez les mélanges !