

SALADE DE FIGUES AU FROMAGE FRAIS

CARNET DE RECETTES |
SEPTEMBRE 22



4 Personnes

●○○ Difficulté

€€€ Budget

20 min Temps

LES INGRÉDIENTS

- ▶ 4 belles figues mûres
- ▶ Du fromage frais type brousse, féta ou brocciu
- ▶ De la roquette
- ▶ Quelques cerneaux de noix
- ▶ Une poignée de myrtilles
- ▶ Du vinaigre de vin
- ▶ De l'huile de noisette
- ▶ Du sel et du poivre du moulin

LA RECETTE

1. Lavez la roquette, les figues et les myrtilles.
2. Découpez les figues en 4 avec le couteau Chef SHIN black de Kyocera.
3. Placez tous les ingrédients dans un grand saladier.
4. Émiettez le fromage frais.
5. Parsemez de cerneaux de noix.
6. Mélangez!
7. Préparez la vinaigrette en mélangeant dans un petit bol, le vinaigre de vin rouge et l'huile de noisette.
8. Versez la vinaigrette sur les ingrédients.
9. Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera.
10. Mélangez!
11. Servez immédiatement.

VOS USTENSILES

- ▶ **1 grand couteau SHIN black de Kyocera** à lame en céramique noire de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- ▶ **1 moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût



Accompagnez cette originale salade de saison d'un vin rouge d'Anjou, un Gamay par exemple. À consommer avec modération!