

# SALADE de PRINTEMPS POUSSES d'ÉPINARDS FRAISES et FRAMBOISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 5 min / Cuisson : 5 min

Difficulté : Ultra Facile

## *INGRÉDIENTS*

• 100 g de jeunes pousses d'épinards • 200 g de fraises gariguettes • 200 g de framboises (fraîches, pas surgelées) • 60 g de crottin de chèvre doux • 50 g de pignons de pin • huile d'olive, vinaigre balsamique, sel

## *RÉALISATION*

Laver rapidement les fraises sous l'eau froide puis les équeuter et les couper en deux.

Déposer dans un plat les pousses d'épinards, le fromage émietté, les fraises, et les framboises. Faire griller à sec les pignons en les surveillant bien. Les déposer sur le reste des ingrédients.

Préparer une vinaigrette avec 1 pincée de sel mélangée à 1 càs de vinaigre balsamique, et 2 càs d'huile. En arroser la salade ... ou pas si vous préférez sans.