



TYPE

Entrée

NOMBRE DE PERSONNES

4

COÛT

-

DIFFICULTÉ

1

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min.

TEMPS DE CUISSON

-

Ingrédients

1 Quatre-Quarts pur beurre Ker Cadélaç (à couper en dés)

200 g de Mesclun de salade

2 endives

2 pommes type Pink Lady

100 g de framboises

10 olives noires dénoyautées

16 grosses crevettes cuites

15 cl d'huile d'olive

4 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

4 cuillères à soupe de miel liquide

Sel, poivre

Instructions

Coupez des petits dés de Quatre-Quarts.

Faites-les revenir dans une poêle antiadhésive pendant quelques minutes pour les faire dorer. Réservez.

Dans un saladier, diluez la moutarde et le miel avec le jus de citron. Salez, poivrez et ajoutez l'huile en filet tout en émulsionnant à l'aide d'un fouet.

Coupez les pommes, les endives et ajoutez tous les ingrédients de la salade en terminant par les dés de Quatre-Quarts