

4 personnes :

300 gr de fraises

100g r de chèvre frais

4 Cs d'huile de pépins de raisin

2 Cs de condiment balsamique blanc

1 Bouquet de coriandre

2 Cs de graines de mélangées (pavot, moutarde, sésame)

1 Cs d'huile d'olive, sel & poivre

Fait griller les graines 3mn. Laisse refroidir. Fouette l e fromage avec l'huile d'olive, du sel, du poivre et les graines. Glisse 30mn au réfrigérateur .Ébouillante 5 secondes la moitié du cerfeuil effeuillée, rafraichit le dans l'eau glacée. Presse les feuilles dans un linge. Mixe -les avec l'huile de pépin de raisin. Filtre.

Coupe les fraises en quartier. Réparti sur une assiette avec le fromage de chèvre frais émietté. Émulsionne le condiment balsamique avec du sel, du poivre et l'huile de coriandre. Au dernier moment réparti la vinaigrette sur la salade, parsème de coriandre ciselée



Salade de chèvre aux fraises