



## **Salade printanière au fromage de chèvre**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 200g de pousses d'épinards
- 400g de fèves fraîches
- 1 botte d'asperges vertes
- 200g de sugar snap peas
- 1 bouquet de menthe
- 1 citron jaune
- Huile d'olive
- 4 petits fromages de chèvre au lait cru type Mâconnais

### **Préparation**

1. Écosser les fèves et les faire cuire quelques minutes à l'eau bouillante. Rafraîchir et réserver.
2. Tailler la queue des asperges et les faire cuire à la vapeur. Rafraîchir et réserver.
3. Tailler les sugar snap peas.
4. Laver les épinards et la menthe. Les ciseler et les déposer dans un grand saladier.
5. Ajouter les légumes cuits et les sugar snap peas.
6. Garnir de lamelles de fromage de chèvre.
7. Assaisonner avec l'huile d'olive et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.