

Salade d'épinards, pistaches et fromage de chèvre

Ingrédients - 4 personnes

- 1/3 de tasse de pistaches grillées et salées
- 20g de pousses d'épinards frais
- 3 oranges
- 50g de fromage de chèvre émietté
- 1/2 oignon rouge finement tranché
- 1/3 de tasse de feuilles de menthe fraîche
- 2 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel - Poivre



Recette Marmiton

Préparation 15 min

Cuisson 0 min

Difficulté ● ○ ○

Coût ○

Préparation

Epluchez les oranges et détaillez-les en fines rondelles

Versez le vinaigre, l'huile d'olive, le sel, le poivre et la moitié des tranches d'orange dans un blender et mixez le tout

Placez les épinard, l'oignon et la menthe dans un grand bol.

Mélangez avec la vinaigrette à ol'orange

Dressez la salade dans les assiettes

Disposez le reste des tranches d'oranges

Saupoudrez de fromage de chèvre et de pistaches

Arrosez avec le reste de la vinaigrette

Servez à table

