

Salade de roquette aux fraises et rhubarbe garnie de fromage de chèvre

Recette réalisée avec les produits de

Fraises Chaumont

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 18 juillet 2015

Ingrédients :

- 1 casseau de fraises de chez Fraises Chaumont
- 1 morceau de 15 cm de rhubarbe
- 30 ml de vinaigre balsamique vieilli (18 ans)
- 30 ml d'huile d'olive
- 15 ml de basilic frais en chiffonnade
- 3/4 de tasse de pacane givrée BBQ
- 65 g de fromage de chèvre La Buchette originale (le fromage se vend au poids de 125 g, utilisez la moitié)
- 4-5 tasses de bébé roquette
- Q.S de sel et poivre

Méthode :

- Équeuter et trancher les fraises puis les mettre dans un grand bol
- Couper la rhubarbe en de fines rondelles et les ajouter aux fraises
- Ajouter le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le basilic frais au mélange
- Assaisonner le tout de sel et de poivre
- Émietter le fromage de chèvre et l'incorporer au mélange ainsi que les pacanes givrées
- Ajouter la roquette et mélanger le tout délicatement, mais en s'assurant qu'il y a de la vinaigrette partout
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire

P.S. Si vous n'avez pas de vinaigre balsamique vieilli de 18 ans, vous n'avez qu'à prendre un vinaigre balsamique de votre goût et ajouter un peu de sucre ou de miel pour balancer l'acidité du vinaigre.

Astuce du chef!

Pour les pacanes givrées il suffit de mélanger 2 tasses de pacanes, ¼ de tasse de sirop de maïs, 30 ml de sucre et 15 ml d'épices BBQ dans un bol et de les enfourner sur une plaque à 350 degrés Fahrenheit jusqu'à consistance désirée. Les pacanes sont excellentes dans n'importe quelle salade ou même dans une poutine.