



ROUGETTE Fromage BBQ aux nectarines et salade

35 min

simple

2 paquets (2x 180g) ROUGETTE Fromage BBQ
1 gousse (environ 20g) de gingembre
1 gousse d'ail
Jus d'une orange
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
sel et poivre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 tête de laitue
2 nectarines
50g de flocons d'amandes
125g de lardons
1 cuillère à soupe de baies de poivre rose



Préparation:

Profitez en un instant

1. Pelez le gingembre et l'ail. Hacher finement les deux. Mélanger le jus d'orange, le gingembre, l'ail, le vinaigre, le sel et le poivre. Incorporer l'huile.
2. Lavez la salade, secouez-la et séparez-la. Laver, couper en deux, dénoyauter et couper les nectarines en segments. Rôtir les amandes brun doré dans une poêle sans huile. Cuire le bacon croustillant dans une casserole sans graisse.
3. Préparez le fromage BBQ sur un gril chaud ou dans la poêle selon les instructions sur l'emballage. Laissez refroidir le fromage et coupez-le en lamelles. Mélanger la salade, les nectarines et la vinaigrette et disposer dans une assiette. Répartir les lamelles de fromage grillé, les flocons d'amandes et les cubes de bacon sur la laitue. Saupoudrer de baies de poivre rose.