

Salade printanière, bruschetta de fromage frais

Pour fêter l'arrivée du printemps et le retour des fleurs, Anne du blog **Papilles et Pupilles** vous propose une salade printanière accompagnée de sa bruschetta au fromage frais. Les fleurs amènent une touche à la fois poétique, élégante et festive à cette préparation culinaire. Une recette rapide à préparer, parfaite pour déjeuner au soleil entre amis !

- 4 pers.
- 10 Min.

Ingrédients

- 8 poignées d'un mélange de jeunes pousses de salade
- 1 bouquet de cerfeuil
- 150 g de fromage frais de chèvre
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre
- 20 fleurs de pensées
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 cuillères à soupe de jus de citron jaune
- 1 gousse d'ail
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive bio
Tramier

Préparation

Lavez les jeunes pousses de salade et essorez-les. Nettoyez le cerfeuil, essuyez-le avec du papier absorbant pour bien le sécher. Récupérez les feuilles et ciselez-les finement.

Dans un bol, écrasez à la fourchette le fromage de chèvre, ajoutez une pincée de sel et de poivre, le cerfeuil ciselé et la crème fraîche. Tartinez cette préparation sur 4 tranches de pain. Vous pouvez le toaster au grille-pain au préalable, selon vos envies.

Préparez votre assaisonnement :

Dans un bol, mettez une pincée de sel et de poivre et versez le

jus de citron. Mélangez puis ajoutez l'ail pressé puis l'**huile d'olive** en émulsionnant légèrement. Versez sur la salade et mélangez. Répartissez dans les ramequins, ajoutez les fleurs et servez avec les tartines de fromage frais aux herbes.

Un régal !

Astuce

Assaisonnez bien au dernier moment, afin de ne pas perdre toute la fraîcheur et la beauté des fleurs. Pour cela vous pouvez par exemple mettre la sauce au fond de ramequins et laisser vos convives mélanger.

Découvrez nos recettes du Défi Culinaire 2019 – Flower Power :

Les recettes de Dominique Frérard :

[Le ceviche de langoustines](#)

[Le roulé de volaille > Bientôt disponible](#)

Les recettes de nos amies blogueuses :

[Le gâteau aux fraises, amandes et fleurs d'Edda d'un Déjeuner de Soleil](#)

[La salade printanière aux fleurs d'Anne de Papilles et Pupilles](#)

[Les sablés fleurs et tartinades vertes et rouge d'Edda d'un Déjeuner de Soleil](#)

Découvrez nos autres recettes à l'huile d'olive bio :

[Pizza aux olives noires, burrata et huile d'olive bio](#)

[Salade de courge, butternut rôtie, boulgour et huile d'olive bio](#)