

Salade de fromage de chèvre, mangue et poulet

Les ingrédients

- 8 tranches de Poulet Nature ou à la Broche HERTA
- 4 ronds de fromage de chèvre avec peau (+/- 100 gr par rond)
- 500 g de tomates en grappe
- 300 g de salade mixte
- 3 càs. de pignons
- 1 mangue
- 4 càs. de vinaigrette au miel et à la moutarde

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C en mode grill.
- Disposez les tomates et les 4 ronds de fromage de chèvre dans un plat à four tapissé de papier sulfurisé. Saupoudrez de pignons, arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre. Mettez au four pendant 6 minutes.
- Coupez la mangue en fines lamelles. Disposez la salade mixte sur 4 assiettes, répartissez la mangue et **le Poulet HERTA** (2 tranches par personne) et terminez par les tomates rôties, les pignons et le fromage de chèvre.
- Servez avec la vinaigrette et du pain grillé.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Salade**

Personnes: **4**