

SALADE AU FROMAGE et aux noix

4 portions

1	laitue Boston	1
15 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	1 c. à s.
45 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	3 c. à s.
1	pomme rouge, coupée en julienne	1
75 ml	noix de Grenoble hachées	1/3 tasse
175 ml	raisins rouges sans pépins, coupés en 2	3/4 tasse
100 g	fromage brie, en dés	1/4 lb
30 ml	fromage romano italien PASTENE râpé	2 c. à s.
	sel	

- Laver la laitue et bien l'essorer. La détailler en bouchées.
- Mélanger le vinaigre et l'huile. Saler au goût.
- Dans un saladier, mélanger la laitue, la pomme, les noix, les raisins, le brie et le fromage romano. Arroser de vinaigrette et bien mélanger avant de servir.

