

# 1. Salade sucrée-salée

Aperitif

Salade  
4 personnes  
10 min

Plat

Dessert

Difficulté



## Ingrédients

- 50g de Laguiole AOP
- 250g de jeunes pousses
- 1 pomme Granny Smith
- 40g de cranberries séchées
- 12 tranches de bacon (3 par personne)
- 40g de cerneaux de noix

## Préparation

Faites griller le bacon à la poêle jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Coupez la pomme en deux, enlevez les pépins et coupez-la en fines tranches.

Dressez en mettant les jeunes pousses, les cranberries, les cerneaux de noix, les pommes, le bacon et râpez du Laguiole par-dessus.

Assaisonnez à votre convenance et c'est prêt !

## Conseils

Si vous n'avez pas de râpe à fromage vous pouvez émietter des petits bouts de Laguiole avec les doigts.

Cette recette fonctionne tout aussi bien avec d'autres fruits secs à la place des noix et des cranberries.

# Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE

Fromage AOP



[www.fromage-laguiole.fr](http://www.fromage-laguiole.fr)

