

## Salade au fromage et au melon, sauce poivre rose

### Ingrédients

Pour 4 personnes

Sauce:

1 cc de moutarde

1 cc de miel

3 cs de vinaigre balsamique blanc

6 cs d'huile de colza

1 cc de poivre rose au vinaigre, égoutté et haché

1 cs de ciboulette, ciselée

sel



8 poignées de salade (feuille-de-chêne, lollo p. ex.)

2 melons de Cavaillon, évidés et coupés en dés

200 g de tilsit salé, coupé en copeaux avec un couteau économe

2 sachets de billes de mozzarella, égouttées

Ciboulette et poivre rose séché pour décorer

### Préparation

1. Sauce: mélanger tous les ingrédients, saler.

2. Disposer les feuilles de salade dans des assiettes creuses. Mélanger le melon, le tilsit et les billes de mozzarella, en garnir la salade. Arroser de quelques gouttes de sauce.

3. Décorer avec la ciboulette et le poivre rose.

Variante: Remplacer le melon par 4 poires bien mûres.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 576 calories, 27 g de protéines, 16 g de glucides, 45 g de lipides.

