



Salade aux fleurs du jardin

Par Lina Charlot

Pour 4 personnes

- 4 tomates
- 3 fleurs d'ail (quand l'ail n'est pas arraché, il monte et donne une fleur)
- 200 g de fromage de chèvre frais bien égoutté
- 1 échalote
- une petite poignée d'herbes du jardin (basilic, thym, sarriette...)
- 1 c à café de moutarde
- 1 c à soupe de vinaigre de cidre
- 2 c à soupe d'huile d'olive + un bon filet d'huile d'olive
- pétales de rose
- fleurs de capucine, pensée et sel



Lavez les tomates et les coupez en tranches, disposez-les autour du plat de service. Mélangez le fromage de chèvre avec l'échalote râpée, les herbes choisies émincées et du sel. Disposez au centre du plat. Arrachez de leur tige les fleurs d'ail. Préparez la sauce en mélangeant la moutarde, le vinaigre, l'huile et le sel, ajoutez-la aux fleurs et disposez celles-ci autour du fromage. Parsemez de la fleur de sel sur les tomates, arrosez d'huile d'olive. Décorez avec les fleurs qui peuvent être consommées et servez aussitôt.