**Salade d'été frivole**

**oignons frits  
fromage de chèvre au lard  
boules de mozzarella  
myrtilles  
chutney de pommes  
figues séchées  
mangue séchée  
mélange de noix  
sultanines  
vinaigre balsamique rouge  
huile d'olive**

**salade mixte  
cornichons  
oignons perlés  
olives  
abricots  
prunes  
pastèque  
lanières de dinde  
oignons de printemps  
mûres  
tomates séchées**

**Mise en place.** À l'aide du plus petit anneau, découpez des cercles dans une tranche de pastèque. Coupez quelques cornichons en petits morceaux. Hachez quelques figues et mangues séchées. Retirez les noyaux et coupez les abricots et les prunes en segments. Coupez quelques oignons de printemps en rondelles. Hachez quelques tomates séchées.

Préparez un mélange de noix à partir, par exemple, de noix de cajou, de pignons de pin et de noix. Hachez les grosses noix de la même taille que les pignons de pin. Placez les assiettes vides dans le réfrigérateur pendant 15 minutes.

Préparez une vinaigrette composée de quantités égales de balsamique rouge et d'huile d'olive. Mélangez les deux ingrédients et fouettez-les pour obtenir une émulsion homogène à l'aide d'un mixeur manuel ou d'un petit appareil électrique prévu pour ce type de préparation.

**Ingrédients froids dans l'assiette.** Commencez à préparer l'assiette avec les ingrédients froids. Déposez un tas de laitue jeune mélangée dans chaque assiette. Etalez-la bien sur l'assiette. Placez quelques cuillères à soupe de chutney de pommes au milieu de l'assiette.

Présentez maintenant les autres ingrédients selon votre inspiration du moment : les boules de mozzarella, les cornichons finement hachés, les oignons perlés, les olives, les tranches de melon, les mûres, myrtilles, figues et mangues coupées en morceaux, tomates séchées coupées en morceaux, raisins secs et le mélange de noix. Terminez avec des oignons de printemps hachés. Placez les assiettes remplies au réfrigérateur.

**Préparations chaudes.** Faites frire les lanières de dinde dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Faites chauffer une poêle à griller. Faites-y frire les fruits. Placez-la sur le côté coupé dans la poêle et assurez-vous qu'un motif de gril devient visible.

Enfin, faites frire le fromage de chèvre, enveloppé dans une tranche de lard. Cela représente un maximum d'une minute de chaque côté à feu vif. Pas beaucoup plus longtemps, car votre fromage pourrait s'écouler.

Déposez trois petits fromages de chèvre sur le chutney aux pommes. Répartissez les lanières de dinde et les fruits frits dans les assiettes selon votre inspiration.

Servez immédiatement. Posez le bol de vinaigrette sur la table et laissez à vos invités le soin de se servir.