

Salades

Salade de chèvre chaud



15 min 10 min 5 min 0 470

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Dans un saladier, verser le vinaigre de Xérès. Ajouter la moutarde et fouetter jusqu'à ce que la moutarde soit dissoute.
- 2 Ajouter le miel liquide, fouetter.
- 3 Saler et poivrer. Verser l'huile d'olive tout en continuant à fouetter pour créer une émulsion. Réserver.
- 4 Couper les tomates cerises en deux.
- 5 En hiver, il est possible de remplacer les tomates par des filaments de betterave.
- 6 Peler et couper la gousse d'ail en deux dans la largeur. Piquer une moitié avec la fourchette, sans aller jusqu'au bout, puis frotter les tranches de pain.
- 7 A l'aide d'un pinceau, étaler un peu d'huile d'olive sur les tranches de pain.

Étape 2

Cuisson des toasts

- 1 Préchauffer le four sur position grill.
- 2 Poser les tranches de pain sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

12 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
160 g **Mesclun**
250 g **Tomate(s) cerise**
2 **Crottin de Chavignol**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la vinaigrette

4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
1 c. à soupe **Miel liquide**
0.5 c. à soupe **Moutarde**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 3** Couper les crottins de chèvre en deux puis chaque moitié en trois. Poser un morceau sur chaque tranche de pain.
- 4** Enfourner pendant 3-4 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Une fois dorés, sortir les fromages de chèvre du four.
- 2** Mettre la salade dans le saladier de vinaigrette, mélanger.
- 3** Déposer la salade dans les assiettes. Disposer tout autour les moitiés de tomates cerises.
- 4** Poser dessus les toasts de fromage. Servir.