

SALADE DE CHÈVRE CHAUD



La salade de chèvre chaud est un incontournable de la cuisine française du quotidien. Coupez des rondelles de bûche de chèvre, posez-les sur des tranches de pain de campagne grillées.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 5 mins
 - **Portions:** 2-4 personnes
-

Ingredients

- 1 bûche de chèvre (environ 200g)
 - 4 tranches de pain de campagne
 - 200g de mesclun
 - 50g de noix
 - 2 cuillères à soupe de miel
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
 - Sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Coupez la bûche de chèvre en rondelles épaisses. Posez-les sur les tranches de pain de campagne grillées.

Etape 2

Passez sous le grill du four 3-4 minutes jusqu'à ce que le chèvre soit doré et fondant.

Etape 3

Assaisonnez le mesclun avec l'huile, le vinaigre, sel et poivre. Disposez les toasts de chèvre chaud sur la salade. Parsemez de noix et de miel.