

*Salades*

# Salade de chèvre chaud



<b>15 min</b>	<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>470</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 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**
**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.

- 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.