

Salade de chèvre chaud



Ingrédients pour 4 personnes

8 tranches de pain de campagne

8 Pélardons ou 4 Crottins de Chavignol ou 8 tranches de fromage de chèvre bûche

150g de lardons fumés

1 salade verte en sachet (batavia, laitue, romaine selon les goûts)

4 tomates moyennes

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de votre choix

Sel & Poivre

Matériel de cuisine :

1 planche à découper

1 petit couteau fin

1 poêle

Papier essuie-tout

1 plaque du four recouverte de papier cuisson

Couverts à salade

1 bol pour la préparation de la vinaigrette

Préparation :

- Sortez la plaque de votre four. Faites ensuite préchauffer votre four à 180°.
- Préparez les toasts au chèvre. Posez sur chaque tranche de pain un Pélardon. Si vous avez choisi des Crottins de Chavignol, coupez-les en deux dans le sens de la largeur. Posez un ½ crottin sur chaque tranche. Disposez ensuite les toasts sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Réservez.
- Faites dorer les lardons dans une poêle sans matière grasse. Mettez-les ensuite dans une assiette recouverte de papier absorbant pour éviter qu'il n'y ait trop de graisse. Réservez.
 - Lavez les tomates puis coupez-les en quartiers. Réservez.
- Préparez la vinaigrette. Mélangez l'huile, le vinaigre, salez et poivrez. Réservez.
 - Enfournes vos toasts pour 5 à 10 mn de cuisson.
- Pendant ce temps préparez les assiettes. Faites un lit de salade puis ajoutez les quartiers les tomates et les lardons. Assaisonnez avec la vinaigrette.
 - Déposez enfin les toasts cuits dans chaque assiette.