

# Salade au chèvre chaud

## Entrée



Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 497 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 1.0 p Sel
- 0.5 u Salade
- 1.0 p Poivre
- 50.0 gr Chèvre
- 1.0 u Tomate
- 100.0 gr Lardons
- 1.0 cs Moutarde
- 75.0 gr baguette
- 1.0 u Echalote
- 2.0 cs vinaigre balsamique
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 30.0 gr Cerneaux de noix
- 1.0 u Echalote

### Etape 1: Préparation légumes

Éplucher et découper en fines lamelles l'échalote. Laver la salade et la couper en gros morceaux, puis laisse là s'égoutter. Laver et découper la tomate en 8 quartiers.

### Etape 2: Préparation viande

Faire dégraisser les lardons dans une poêle et les verser sur la salade.

### Etape 3: Préparation de la vinaigrette et toast

Dans un saladier mettre la moutarde, le vinaigre, l'huile le sel et le poivre. Mélanger le tout et ajouter les lamelles d'échalote.

Couper 4 morceaux de pain et les toaster puis ajouter une rondelle de chèvre sur chaque morceaux et enfourner 10minutes à 200°c.

#### **Etape 4: Préparation de la salade**

Dans le saladier, mettre la salade puis rajouter des cerneaux de noix (si vous utilisez des noix fraiche les choisir bien sèches) le reste de chèvre couper en dès ainsi que les lardons.

#### **Etape 5: Dressage des assiettes**

Retourner la salade avec la vinaigrette juste avant de servir (ne pas mélanger trop longtemps à l'avance la salade risque de cuire sous l'effet du vinaigre).

Dans chaque assiette mettre une portion de salade, 2 toast et 4 quartiers de tomates.