



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade de chèvre chaud au miel .



Ingrédients pour 1 personne :

Pour la salade :

- 2 tranches de pain de campagne
- 3 rondelles d'une buche de chèvre frais
- 5 feuilles de salade
- Graines de sésame grillées
- Herbes de Provence
- Miel liquide
- Sel, poivre

Pour la vinaigrette :

- 1 c.à.c de moutarde
- 1 c.à.c de vinaigre
- 1 c.à.s d'huile

- Préchauffer le four à 210°C th. 7
- Découper le pain de campagne au format des rondelles de chèvre. Disposer le fromage sur le pain
- Placer ces bouchées sur une feuille aluminium et enfourner pour une dizaine de minutes
- Surveiller la cuisson pour s'assurer que le chèvre ne coule pas hors du pain
- Faire la vinaigrette en mélangeant les ingrédients et l'ajouter à la salade. Disposer sur une assiette
- Lorsque le pain est grillé et le chèvre chaud, disposer sur la salade
- Ajouter les herbes de Provence et le sésame
- Arroser de quelques gouttes de miel sur les tartines de chèvre

