

Salade au fromage de chèvre chaud

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 2 bûches de 200 g de fromage de chèvre
- 500 g de salades vertes variées
- 4 tomates
- 8 tranches de pain de mie
- 16 tranches de bacon, ou poitrine fumée
- 100 g de cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à café de thym émietté
- poivre

Vinaigrette

- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Éplucher, rincer et essorer les salades.
2. Rincer les tomates et les couper en gros cubes.
3. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre.
4. Répartir la salade dans quatre grandes assiettes.
5. Disperser par dessus les cubes de tomates et les cerneaux de noix coupés en quatre.
6. Huiler les tranches de pain de mie et les déposer face huilée en dessous sur une plaque à four.
7. Couper les bûches de fromages de chèvre en gros cubes et répartir ces cubes sur le pain de mie.
8. Dans un bol, mélanger le miel et le vinaigre balsamique. Verser le mélange en filet sur les toasts au fromage de chèvre, parsemer thym et de poivre.
9. Enfourner la plaque sous le grill pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu et le dessus caramélisé.
10. Pendant ce temps, faire griller le bacon ou la poitrine dans une poêle anti-adhésive.
11. Dans les assiettes, répartir la vinaigrette en filet sur les crudités.
12. Déposer par dessus 4 tranches de bacon, puis 2 toast au fromage.
13. Servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 30 septembre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.