



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

# Salade de chèvre chaud

## INGRÉDIENTS

- 8 crottins de chèvre
- 8 tranches de jambon cru
- 200g de mélange de jeunes pousses
- 8 tranches ou croûtons de pain
- 1 gousse d'ail
- 6 c.s d'huile de noix
- 3 c.s de vinaigre balsamique
- Ciboulette
- Noix
- Thym
- Miel

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver et essorer les jeunes pousses. Frotter le pain avec la gousse d'ail et le disposer sur une plaque allant au four.
- Couper les crottins en deux et les déposer sur le pain. Les arroser de miel et les saupoudrer de thym.
- Enfourner 10 minutes à 180°.
- Préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile et le vinaigre.
- Assaisonner les jeunes pousses puis dresser avec le jambon cru, la ciboulette ciselée et les noix.
- Une fois les toasts prêts, les déposer sur la salade.