

🔪 Difficulté : Moyenne ⏱ Temps de préparation : 15 minutes 🍳 Temps de cuisson : 10 minutes



## SALADE CHÈVRE CHAUD ET POITRINE FUMÉE

Une salade croquante et gourmande mêlant radis, poitrine fumée et un fondant de chèvre chaud.

– **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

– **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

### LES INGRÉDIENTS



### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



### L'ÉQUIPEMENT

1 four, 1 plaque de cuisson,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 220°C.

#### ÉTAPE 2

Coupez le chèvre en dés et répartissez le sur les tranches de pain. Placez sur une plaque à cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, sel, poivre.

#### ÉTAPE 3

Sur l'autre côté de la plaque disposez les tranches de poitrine fumée. Enfouez le tout 10mn jusqu'à ce que les tartines soient grillées et les tranches de poitrine soient croustillantes.

#### ÉTAPE 4

Faites une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, moutarde, vinaigre sel et poivre.

#### ÉTAPE 5

Lavez et effeuillez la salade. Lavez et coupez les radis.

#### ÉTAPE 6

Répartissez la salade dans les assiettes avec les radis, arrosez de la vinaigrette. Disposez les toasts de chèvre et les tranches de poitrine grillées. Bon appétit!