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



Chèvre frais
1



Poitrine fumée
2 tranches



Sucrine
1



Radis
5

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Petit pain
2



Moutarde
1 cc



Vinaigre balsamique
1 cs



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
selon votre goût

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. Enfournez 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 aves les radis, arrosez de la vinaigrette. Disposez les toasts de chèvre et les tranches de poitrine grillées. Bon appétit!