

Chèvre chaud sur lit de salade



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Une petite salade très agréable en été !!

Ingrédients

- 1 bûche de chèvre frais
- 4 tranches de poitrine fumée
- 4 rondelles de pain - frais
- 1 tomate
- 2 bâtonnets de surimi
- 1 salade verte
- noix - concassées
- vinaigrette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez 4 belles tranches de chèvre frais.
- 2 Entourez-les délicatement d'une tranche de poitrine fumée et disposez l'ensemble sur des rondelles de pain frais.
- 3 Passez-les rapidement au grill du four jusqu'à ce que le fromage fonde légèrement.
- 4 Pendant ce temps, lavez et effeuillez la salade. Disposez-la harmonieusement dans deux assiettes individuelles à entrée.
- 5 Posez sur le dessus quelques morceaux de tomate préalablement lavée et coupée ainsi que des tronçons de surimi. Assaisonnez.
- 6 Versez un filet de vinaigrette sur le tout, puis déposez les tranches de chèvre chaud entrelardé. Parsemez de noix concassées et servez sans attendre.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

