

Chiffonnade de grisons aux figues, artichauts et toasts au chèvre



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Une entrée sucrée-salée réunissant de la viande, des fruits, des légumes, de la salade et du fromage !

Ingrédients

- tranches de viande des grisons - ou jambon cru
- quelques figues
- feuilles de mesclun - ou jeunes pousses d'épinards
- 2 tranches de pain de mie
- 2 petits chèvres frais
- cœurs d'artichauts
- vinaigrette au miel
- vinaigre balsamique

Préparation

- 1 Posez sur les assiettes le mesclun.
- 2 Déposez les tranches de viande de grisons en chiffonnade.
- 3 Coupez les figues en quatre ainsi que les cœurs d'artichauts, puis placez-les harmonieusement sur les deux assiettes.
- 4 Faites griller les tranches de pain, coupez-les en deux en diagonal et posez-les sur le dessus. Mettez-les un chèvre à peine tiédie sur chaque assiette.
- 5 Servez avec une vinaigrette au miel et vinaigre balsamique.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

