

Salade légère de chèvres chauds au miel d'acacia



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 7 mn

Une entrée très facile et rapide à faire, savoureuse avec le miel d'acacia mais tout de même assez légère !

Ingrédients

- 1 belle salade verte
- 1 bûchette de chèvre
- 1 pain de campagne
- 1 miel d'acacia lune de miel®
- herbes de provence

Préparation

- 1 Laver, égoutter et assaisonner la salade.
- 2 Préchauffer votre four à 180°.
- 3 Couper des tranches de pain de campagne, puis la bûchette en 8 morceaux.
- 4 Disposer 2 rondelles de fromage de chèvre sur chaque tranche de pain et laisser dorer au four 6 à 7 min.
- 5 Placer les tartines sur la salade verte, verser sur les chèvres chauds quelques gouttes de miel d'acacia et saupoudrer d'herbes de Provence.
- 6 Servez bien chaud.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

