

SALADE AU CHÈVRE CHAUD

Août 2006 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 120 g de fromage de chèvre jeune (Picodons)
- ★ 4 tranches de pain de mie
- ★ 2 tomates allongées (Roma)
- ★ 1 sachet de salades mélangées
- ★ 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
- ★ 1 cuillère à soupe de raisins secs blonds
- ★ 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- ★ 4 cuillères à soupe de miel d'acacia
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle antiadhésive, saladier

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,00 € (soit 1,50 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) durant 10 minutes. Couper la salade en lanières aux ciseaux. Couper les tomates en 4, ôter les pépins et la chair, couper la pulpe en petits dés de 5 mm de côté. Découper des rondelles de chèvre de 1 cm d'épaisseur environ (30 g). Découper les tranches de pain de mie à la taille des rondelles de chèvre, les faire griller légèrement dans le four. Dans une poêle antiadhésive faire dorer à feu doux les amandes et les pignons sans les laisser brûler.

Dans un saladier faire une vinaigrette : mettre une pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre, ajouter le vinaigre et bien remuer pour dissoudre le sel. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile et homogénéiser, puis les raisins secs et la salade. Mélanger bien le tout. Arroser chaque toast d'un filet d'huile, placer dessus une rondelle de chèvre, un peu de miel et placer sur une plaque, dans le four une dizaine de minutes en surveillant la cuisson, puis une minute sous le grill. Tapisser chaque assiette avec une poignée de salade, parsemer de dés de tomates, placer au centre la rondelle de chèvre sur son toast et l'arroser de miel, disséminer amandes et pignons sur l'assiette et servir aussitôt.

i La plupart des **fromages de chèvre** peuvent être utilisés à condition qu'ils ne soient pas trop affinés, donc assez jeunes : bûche de chèvre, palet de chèvre, picodon, rocamadour, Sainte Maure, Pélardon, ... Il existe de nombreuses variantes de cette recette dans lesquelles on trouve des lardons, des noix, des gésiers, du magret de canard, du jambon de pays, ...

Boisson :

Un vin Gris de Pays des Sables du Golfe du Lion servi à 8°C, un Saumur blanc sec servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.