

Salade Périgourdine et Chèvre Chaud



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
12 minutes

Ingédients

Chèvres Chauds Soignon Professionnel	8
Toasts de baguette	8
Gésiers confits	100 g
Brisures de foie gras	50 g
Framboises	50 g
Myrtilles	20 g
Pignons de pin	1 cuillère à café
Mesclun de salades	200 g
Vinaigrette :	
Huile d'olive	4 cuillères à soupe
Vinaigre balsamique	1 cuillère à soupe

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Émincer les gésiers de canard confits en fines tranches.
- Les faire revenir dans leur graisse.
- Sur une plaque, disposer les Chèvres Chauds Soignon Professionnel sur les toasts de baguette et les arroser d'un fin filet d'huile d'olive.
- Saler et poivrer puis les passer sous le grill du four pendant 3 à 4 minutes.
- Préparer la vinaigrette et la mélanger au mesclun de salades.
- Dans 4 assiettes, disposer le mesclun de salades assaisonné, les framboises, les myrtilles et les pignons de pin grillés.
- Ajouter les gésiers de canard confits, les miettes de foie gras et les chèvres sur toasts.
- Servir aussitôt.

Pour réaliser
cette recette



Chèvre chaud palet affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr