

# Salade Périgourdine et Chèvre Chaud



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
12 minutes

## Ingédients

<b>Chèvres Chauds Soignon Professionnel</b> .....	8
<b>Toasts de baguette</b> .....	8
<b>Gésiers confits</b> .....	100 g
<b>Brisures de foie gras</b> .....	50 g
<b>Framboises</b> .....	50 g
<b>Myrtilles</b> .....	20 g
<b>Pignons de pin</b> .....	1 cuillère à café
<b>Mesclun de salades</b> .....	200 g
<b>Vinaigrette :</b>	
<b>Huile d'olive</b> .....	4 cuillères à soupe
<b>Vinaigre balsamique</b> .....	1 cuillère à soupe
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## 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](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)