

Salade de Chèvre Rôti au Lard et au Thym



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
8 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	4
Tranches très fines de poitrine fumée	4
Petites branches de thym	8
Tranches fines de baguette	8
Tomates cerises	12
Amandes entières décortiquées	12
Mesclun	
Huile d'olive	
Poivre du moulin	
Vinaigrette au miel :	
Miel	1 cuillère à soupe
Vinaigre de cidre	1 cuillère à soupe
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 210°C.
- Laver le mesclun et les tomates cerises.
- Couper les tomates cerises en deux.
- Préparer la vinaigrette.
- Couper les tranches de poitrine en deux et envelopper ensuite les Chapel'Four Soignon Professionnel.
- Les poser sur les toasts baguette, puis disposer les toasts sur la plaque de four.
- Verser un filet d'huile d'olive, éparpiller du thym frais effeuillé et donner 2 tours de poivre moulin.
- Faire dorer 5 à 8 minutes au four.
- Pendant ce temps, disposer du mesclun dans les assiettes avec quelques amandes et les tomates cerises coupées en deux.
- Assaisonner avec la vinaigrette.
- Disposer ensuite les Chapel'Four Soignon Professionnel au lard et le thym sur le dessus.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné