

Salade de Chèvre Chaud



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel 12

Tranches de pain de campagne 12 tranches

Salade composée 1

Tranches de jambon fumé 2

Tomates cerises

Vinaigre 1 cuillère à soupe

Huile poivre 3 cuillères à soupe

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Placer les Chapel'Four Soignon Professionnel sur les tranches de pain, poivrer et enfourner 10 minutes à 200°C.
- Trancher le jambon en julienne.
- Couper les tomates cerises en quarts.
- Mélanger la salade, le jambon, les tomates, le vinaigre et l'huile dans un saladier, puis assaisonner.
- Répartir le mélange dans les assiettes.
- Disposer 3 tartines de chèvre chaud par assiette et servir immédiatement.

*Pour réaliser
cette recette*



Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr