

# Salade d'été de Chèvre Chaud



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
15 minutes

## Ingédients

<b>Chèvre chaud - palet affiné Soignon Professionnel</b>	8
<b>Baguette «tradition»</b>	8 tranches
<b>Fruit de la passion</b>	3 pièces
<b>Huile d'olive</b>	50 ml
<b>Menthe</b>	8 feuilles
<b>Oignon blanc</b>	1/2
<b>Jeunes pousses de salade</b>	70g
<b>Framboise</b>	12
<b>Graines de courge</b>	35 g
<b>Abricot sec</b>	20 pièces
<b>Pignons de pin</b>	35 g
<b>Baies de grenade</b>	40 g

## Les étapes de la recette

- Réaliser la vinaigrette avec l'huile d'olive et les fruits de la passion.
- Poser les palets de chèvre chaud Soignon Professionnel sur les tranches de baguette et les mettre au four pendant 15 minutes à 180°C.
- Procéder au montage des assiettes : commencer par la salade, ajouter les fruits et les graines, la vinaigrette et finir par les palets de chèvre chaud.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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

## Pour réaliser cette recette



Chèvre chaud palet affiné