

Salade Automnale aux Palets de Chèvre Toastés



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Chèvres chauds Soignon Professionnel	8
Beurre Plaquette doux Grand Fermage	30 g
Jeunes pousses	100 g
Figues	8
Poires	2
Baguette de pain	1/2
Miel	QS
Noisettes concassées torréfiées	QS
Huile de noisette	QS
Vinaigre de cidre	QS
Sel, poivre et baies roses	QS

Les étapes de la recette

- Couper vos figues en quatre et vos poires en petits quartiers. Disposer les quartiers de poires sur une plaque, les badigeonner de Beurre Plaquette doux Grand Fermage fondu et verser un filet de miel sur le dessus.
- Trancher votre baguette en 8 fines rondelles et les toaster.
- Disposer les Chèvres chauds Soignon Professionnel sur les tranches de pain. Les Arroser d'un filet de miel. Saler, poivrer et faire cuire 5 à 8 minutes.
- Mélanger la salade de jeunes pousses avec un filet d'huile de noisette et de vinaigre de cidre, du sel et du poivre.
- Servir les toasts au chèvre sur un lit de salade, des quartiers de poires et de figues, parsemer l'ensemble de noisettes concassées, de quelques baies roses écrasées.

Pour réaliser
cette recette



Chèvre chaud palet affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr