

Salade de chevre chaud et noisettes



10mn

Préparation :

6 min-

Cuisson :
Attente :



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(Pour 8 personnes)
Petits fromages de Chèvre panés	8	
Salade verte		
Noix et noisettes		Quantité à volonté, A concasser
Tomates cerise	16	
Huile de noix	3c. soupe	Ou huile d'olive
Vinaigre balsamique	1 c. soupe	
Sel, poivre		

- Préparer les noix et noisettes en les cassant.
- Nettoyer les tomates cerise, la salade verte.
- Faire une vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.
- Faire chauffer une poêle.

Cuisson et Dressage

- Disposer dans chaque petite assiette creuse la salade, les noix et noisettes et 2 tomates cerise.
- Ajouter un peu de vinaigrette.
- Faire cuire dans la poêle chaude les petits chèvre : 3 min de chaque côté.
- Disposer un fromage par assiette et servir aussitôt.