

## *Chèvre Chaud sur Salade de Poires*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE   | 1/2 bûche (8 tranches) |
| - BAGUETTE(S)            | 8 tranches             |
| - ASSORTIMENT DE SALADES |                        |
| - HARICOTS BLANCS        |                        |
| - VINAIGRETTE            | maison                 |
| - POIRE(S) AU SIROP      | 3 demis                |
| - AMANDES EFFILÉES       | 1 c à soupe            |
| - MIEL                   | 4x liquide             |
| - POIVRE                 |                        |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Grillez à sec les amandes effilées dans un poêle chaude. Réservez.
- Déposez une rondelle de chèvre sur chaque tranche de baguette. Poivrez.
- Préparez les assiettes en déposant un peu de salade sur chacune. Ajoutez quelques haricots blancs.
- Coupez ½ demi poires en lamelles pour chaque assiette et répartissez-les dessus.
- Arrosez avec ½ c à soupe de vinaigrette maison.
- Enfourez les pains au chèvre pour 4-5 minutes.
- Déposez les pains grillés à la sortie du four sur la salade puis arrosez avec un peu de miel.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

A partir de PL-1157

