

Salade Garnie aux Lardons et Toasts de Chèvre Chaud

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - CAROTTE(S) | 2 râpées |
| - OEUF(S) | 4 durs |
| - TOMATE(S) CERISE(S) | 12-16 |
| - LARDONS | 200g |
| - VINAIGRE D'ÉCHALOTES | 4 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE | 1 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BAGUETTE(S) | 4 tranches |
| - CROTTIN(S) DE CHÈVRE | 2 |
| - HERBES DE PROVENCE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et râpez les carottes.
- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12-13 minutes. Faites-les refroidir puis écalez-les. Coupez-les en deux.
- Coupez les morceaux de baguette en 2 puis déposez un quart de crottin de chèvre sur chacun. Saupoudrez d'herbes de Provence et arrosez avec un peu d'huile. Poivrez.
- Grillez les lardons à sec dans une poêle, déglacez avec le vinaigre balsamique puis et ajoutez la crème fraîche. Réservez.
- Enfourez les fromages pendant 5-6 minutes.
- Entre temps, dressez la salade sur les assiettes avec les œufs, les carottes râpées, les tomates cerises. Salez un peu et arrosez d'huile.
- Répartissez alors les lardons sur le tout avec la vinaigrette tiède.
- Déposez enfin 2 morceaux de pain avec le chèvre fondu par assiette.
- Dégustez sans attendre.

