

Chèvre Chaud sur Salade de Poires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche (16 tranches)
- BAGUETTE(S)	16 tranches
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- HARICOTS BLANCS	
- VINAIGRETTE	maison
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- AMANDES EFFILÉES	2 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 1,5 demis poires en lamelles pour chaque assiette et répartissez-les dessus.
- Arrosez avec 1.5 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.



Variante:

Ce plat peut également servi en entrée ... avec 2 ou 3 pains au chèvre.