

Salade aux Foies de Volaille, Lardons Fumés et Toasts au Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	pour 2
- FOIE(S) DE VOLAILLE	250g
- LARDONS	100g fumés
- OIGNON(S)	1/2 (en option)
- OEUF(S)	1 dur (en option)
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	12 cl
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	1
- BAGUETTE(S)	4 tronçons
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	2 + 2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nettoyez et coupez les foies en gros dés.
- Mélangez 2 c à soupe d'huile avec l'ail. Nappez les morceaux de pain avec ce mélange.
- Coupez le crottin de Chavignol en 4 morceaux. Déposez-les sur les pains huilés. Poivrez.
- Enfourez pour 5-7 minutes.
- Entre temps, faites grillez les foies et les lardons dans du beurre chaud. Salez peu et poivrez. Réservez.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre de framboise puis liez avec la crème. Salez un peu et poivrez. Remettez le mélange foies-lardons dans la vinaigrette chaude.
- Répartissez la salade dans des assiettes creuses. Ajoutez en option, un peu d'oignon émincé et/ou des morceaux d'œufs durs.
- Arrosez avec 1 c à soupe d'huile d'olive chaque assiette.
- Nappez ensuite cette salade avec la vinaigrette et le mélange foies-lardons. Déposez enfin 2 toasts au chèvre dans chaque assiette.
- Servez sans attendre.