

## ***Baguettes Grillées au Chèvre-Miel-Pancetta et sa Salade***

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| - BAGUETTE(S)            | 1          |
| - CROTTIN(S) DE CHÈVRE   | 4          |
| - PANCETTA (JAMBON)      | 4 tranches |
| - HERBES DE PROVENCE     |            |
| - MIEL                   |            |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | au choix   |
| - VINAIGRETTE            | maison     |
| - SEL                    |            |
| - POIVRE                 |            |



### **Recette:**

- Coupez la baguette en 4 morceaux permettant chacun de supporter 2 demi-crottins de chèvre.
- Coupez les fromages en 2 dans leur hauteur.
- Déposez sur chaque morceau de pain, une tranche de pancetta puis surmontez de 2 demi-crottins. Poivrez puis saupoudrez d'herbes de Provence.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dressez vos assiettes avec la salade et la vinaigrette.
- Enfournez les baguettes au chèvre pendant 10 minutes.
- Déposez-les dès la sortie du four à côté de la salade. Nappez de miel.
- Servez sans attendre.