

## Chèvres au miel

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 25 minutes

### Ingrédients:

- 2 c à soupe d'huile pour salade
- 2 c à soupe de vinaigre de pomme
- 1 pomme
- ½ melon
- 1 petit oignon
- ¼ de concombre
- 4 crottins de Chavignol
- 8 c à café de miel
- Thym
- Sel
- Poivre
- 1 baguette

### Recette:

- Nettoyez la salade. Pelez et coupez la pomme en petits dés. Nettoyez et coupez le melon en dés de 1.5 cm de côté. Pelez et hachez l'oignon. Pelez et coupez en ¼ de rondelle le concombre.
- Placez le tout dans un saladier, assaisonnez de sel, poivre, l'huile pour salade et le vinaigre. Mélangez bien.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Sur une assiette, coupez les crottins de Chavignol en 2 sur leur hauteur, placez-les dans l'assiette (croûte en bas, côté coupé sur le dessus). Parsemez légèrement de thym, ajoutez sur chacun d'eux, 1 cà café de miel.
- Placez au four 5 à 8 minutes (vérifiez la cuisson).
- Servez 2 demis chèvres par personne, accompagné de salade et d'un morceau de pain français.

### Boisson:

Un Saint-Amour pas trop chambré accompagnera cette entrée très fraîche.