

Fromages de Chèvre Panés au Lard Fumé Sur Salade aux Fraises

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LARD FUMÉ	3 tranches (petit-déjeuner)
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- FRAISES	100 g
- POMME GRANNY (VERTE)	1/2
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- FARINE	
- VINAIGRETTE	maison
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Rissollez les lards dans un poêle puis coupez-les finement aux ciseaux dans un verre.
- Mélangez la chapelure avec ces copeaux de lard fumé.
- Battez l'oeufs dans une assiette creuse.
- Coupez les fromages en 2 dans le sens de l'épaisseur.
- Passez les fromages successivement dans la farine, puis l'oeuf battu et enfin la panure.
- Préparez la salade dans les assiettes en y ajoutant les oignons émincés, des petists dés de pommes et quelques morceaux de fraises.
- Faites rissoler les fromages panés dans du beurre chaud.
- Placez-les sur la salade et arrosez le tout de vinaigrette.
- Ajoutez éventuellement le reste de lard fumé ciselé.

