EN-307

Chèvre Chaud sur Salade aux Figues et Crème Balsamique

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	un peu
- BAGUETTE(S)	8 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	8 tranches de bûche
- FIGUE(S)	4 (Noires de Caromb)
- VINAIGRETTE	Maison
- CRÈME BALSAMIQUE	
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Grillez à sec les amandes effilées dans un poêle chaude. Réservez.
- Déposez sur les tranches de baguette, une tranche de chèvre. Poivrez.
- Préparez les assiettes en déposant un peu de salade sur chacune.
- Equeutez et coupez les figues en 4 et répartissez sur les assiettes.
- Arrosez avec ½ c à soupe de vinaigrette maison.
- Enfournez 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 crème balsamique.
- Servez sans attendre.