

Salade et Chèvre-Lard Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	Maison (DI-109)
- ÉCHALOTE(S)	1
- TOMATE(S) CERISE(S)	Qq.
- CROTTIN(S) DE CHÈVRE	2
- LARD PETIT DEJEUNER	10 tranches
- ORIGAN	
- SEL	peu
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les crottins de chèvre en deux dans le sens de la hauteur.
- Emballez-les avec 2 tranches de lard petit-déjeuner. Saupoudrez d'origan.
- Faites-les griller doucement dans une poêle sur toutes les faces.
- Entre temps, déposez un peu de salade dans une assiette creuse. Ajoutez l'échalote émincée et les tomates cerises coupées en 2.
- Déposez deux chèvres-lards grillés par assiette puis arrosez avec un peu de vinaigrette maison.

Remarque:

Accompagnez d'un bon morceau de pain.