

Toasts au Chèvre sur Salade Fruitée aux Chicons et Lardons Vinaigre de Framboises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	
- CHICON(S)	4
- ABRICOTS SÉCHÉS	8
- MAIS (GRAINS)	4 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	1
- MIEL	1 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	8 rondelles de bûche
- PAIN	4 tranches de pains aux noix & raisins
- PIGNONS DE PIN	
- LARDONS	200g
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	4-6 c à soupe
- CRÈME BALSAMIQUE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réservez 12 feuilles de chicons entières.
- Emincez finement le reste des endives.
- Coupez les abricots en lanières.
- Préchauffez le four à 220°C sur grill.
- Coupez le chèvre en 8 rondelles.
- Taillez la pomme en fines tranches avec la peau. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez-y le miel et laissez confire 2 minutes. Réservez.
- Rissolez les lardons à sec dans une poêle chaude. Déglacez avec le vinaigre de framboises puis ajoutez la crème. Laissez réduire puis réservez.
- Divisez le pain en 8 morceaux. Huilez-les légèrement puis déposez le chèvre et garnissez de quelques pignons de pin. Poivrez.
- Enfourez 4-5 minutes.
- Entre temps, dressez vos assiettes en ciselant la salade puis ajoutez les lanières d'abricot, les chicons émincés, les grains de maïs et les pommes confites. Salez un peu et poivrez. Arrosez avec un peu d'huile d'olive. Déposez enfin les feuilles de chicon sur le pourtour de l'assiette.
- Assaisonnez ensuite avec les lardons en vinaigrette de framboises.
- Déposez enfin 2 croûtons au fromage de chèvre.
- Garnissez encore de crème balsamique.

