

Salade aux Foies d'Agneau au Miel-Sésame, Lardons Fumés et Toasts au Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	pour 2
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- FOIE D'AGNEAU	200g
- MIEL	½ c à soupe + qq. gouttes
- GRAINES DE SÉSAME	
- LARDONS	100g fumés
- OIGNON(S)	½ (en option)
- OEUF(S)	2 durs (en option)
- VINAIGRE D'ÉCHALOTES	3-4 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	12 cl
- CROTTIN(S) DE CHÈVRE	2
- BAGUETTE(S)	4 tronçons
- HUILE D'OLIVE	2 + 2 c à soupe
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nettoyez et coupez le foie en dés.
- Nappez les morceaux de pain avec l'huile et l'origan. Enfourez quelques minutes pour les griller.
- Coupez les crottins de Chavignol en 3 rondelles chacun. Déposez-les sur les pains huilés. Poivrez puis déposez une goutte de miel sur le fromage.
- Entre temps, faites griller les foies dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis nappez de miel et saupoudrez de sésame.
- Faites griller les lardons dans une poêle bien chaude. Déglacez avec le vinaigre d'échalote puis liez avec la crème. Salez un peu et poivrez.
- Enfourez les chèvres pendant 5-7 minutes.
- Répartissez alors la salade et la roquette dans des assiettes creuses. Ajoutez en option, un peu d'oignon émincé et/ou des morceaux d'œufs durs.
- Arrosez avec 1 c à soupe d'huile d'olive chaque assiette.
- Nappez ensuite cette salade avec la vinaigrette aux lardons et puis déposez les dés de foie au miel-sésame et enfin 3 toasts au chèvre dans chaque assiette.
- Servez sans attendre.

Remarque:

A partir de PL-1363