

## Salade de Chèvre Chaud et Pignons de Pin

Pour 2 personne(s)

Temps de préparation: 35 minutes

### Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES
- CROTTIN(S) DE CHEVRE 2
- LARD PETIT DEJEUNER 6 tranches
- PIGNONS DE PIN 1 c à soupe
- RAISIN(S) BLANC(S) qq grains
- CAROTTE(S) rapées - un peu
- CHOU BLANC rapé - un peu
- CHOU ROUGE rapé - un peu
- CONCOMBRE qq rondelles
- ORIGAN
- SEL
- POIVRE
- VINAIGRE de pomme
- HUILE D'OLIVE

### Recette:

- Coupez les crotins en 3 rondelles et bardez-les avec le lard petit déjeuner.
- Nettoyez la salade et disposez-la au centre de l'assiette.
- Ajoutez les carottes, les choux, les raisins et le concombre selon votre goût.
- Salez et poivrez. Assaisonnez de vinaigre de pomme et d'huile d'olive.
- Faites rissoler les pignons de pins et dispersez les sur la salade.
- Faites cuire les crotins bardés et placez-les sur le dessus de la salade.