

## *Salade de Chèvre au Miel et aux Noix*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| - ASSORTIMENT DE SALADES |                    |
| - CAROTTE(S)             | 2 râpées           |
| - CERNEAU(X) DE NOIX     | qq.                |
| - BAGUETTE(S)            | 6 tranches         |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE   | 3 crèmeux          |
| - ECHALOTE(S)            | 1                  |
| - VINAIGRETTE            | maison (framboise) |
| - MIEL                   |                    |
| - POMME(S) JONAGOLD      | 1/2 (ou Pink Lady) |
| - SEL                    |                    |
| - POIVRE                 |                    |

### Recette:

- Préchauffez le four à 200-210°C.
- Tartinez le fromage de chèvre sur les croutons de pain.
- Enfournez jusqu'à ce que le fromage colore légèrement.
- Pendant ce temps, disposez la salade dans les assiettes avec les carottes râpées, la pomme coupée en morceaux, échalote et les cerneaux de noix.
- Assaisonnez de vinaigrette, set et poivre.
- Déposez enfin les chèvres chauds au sommet et arrosez de miel liquide.

