

SALADE BISTROT & SES CROTTINS DE CHÈVRE



1 per.



5 min



INGRÉDIENTS

1 crottin de chèvre
50 g de sucrine
30 g d'endive Carmine
10 g de mini champignons blanc
5 g de pousse d'épinard
2 cl d'huile d'olive
1 cl de vinaigre de sapin
2 croûtons de pain baguette
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Laver tous les légumes.
2. Emincer l'endive et la sucrine très finement
3. Tailler deux croûtons dans la baguette d'environ 1 centimètre d'épaisseur et disposer, sur le dessus de chaque croûtons, le crottin de chèvre coupé en demi à plat.
4. Puis passer au four à 180°C jusqu'à l'obtention d'une coloration noisette.
5. Assaisonner les salades, dresser à l'assiette creuse et déposer les tartines de chèvre chaud sur le dessus.

