

## CROTTIN SALADE BISTRO



1 per.



5 min



### INGRÉDIENTS

---

1 crottin de chèvre  
50 g de sucrose  
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 sucrose très finement
3. Tailler deux croûtons dans la baguette d'environ 1 centimètre d'épaisseur et disposer, sur le dessus de chaque croûton, 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.

