

SALADE BISTROT



1 per.



5 min



7 min



INGRÉDIENTS

1 Chèvre affiné "Spécial cuisson"

3 oeufs de caille

1 croûton de pain poilane

10 g de jambon blanc allumette

10 g de pâtisson

50 g de mesclun

2 cl d'huile d'olive

1 cl de vinaigre balsamique

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Laver la salade
2. Tailler le jambon en fine allumette.
3. Cuire les œufs de caille dur 5 minutes à l'eau bouillante, puis les écaler et les tailler en demi.
4. Tailler le croûton de 3cm x 10cm de pain poilane, ajouter dessus le chèvre, puis passer au four à 180°C durant 2 minutes
5. Assaisonner, dresser l'assiette avec mesclun, croûton de chèvre au milieu, œufs de caille, et parsemer de fine allumette de jambon.