



Salade de chèvre

Salade de chèvre (pour 2 personnes) :

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 Pélardons (fromage de chèvre AOC)
- 100 g de lardons nature
- 1 salade verte (batavia, laitue, romaine selon les goûts)
- 2 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive

1. Frottez les quatre tranches de pain de campagne avec la gousse d'ail. Coupez les Pélardons en deux dans la largeur. Posez sur chaque tranche de pain une moitié de Pélardon.
2. Mettez-les sur la plaque de votre four avec du papier cuisson puis arrosez-les d'huile d'olive et de basilic. Faites cuire 15 mn.
3. Pendant ce temps, lavez la salade et installez deux ou trois feuilles dans chaque assiette.
4. Lavez les tomates, coupez-les en deux et tranchez chaque moitié en fines tranches. Posez-les sur la salade.
5. Faites cuire les lardons à votre convenance sans ajouter de matière grasse. Dispersez-les sur la salade.
6. Coupez huit lamelles de poivron et faites cuire dans de l'huile d'olive à feu très doux jusqu'à ce que le poivron soit fondant. Déposez quatre lamelles de poivron par assiette.
7. Faites la sauce pour la salade (celle que vous préférez, et déposez les toasts de chèvre chaud sur la présentation).

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_salade-de-chevre?id=9170292&emissionId=5931