



Salade tiède au fromage de chèvre



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de mesclun

1 pomme

250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)

4 branches de chicons (en lamelles)

sel et poivre

huile d'olive

200 grammes de pancetta

2 rouleaux de fromage de chèvre

4 cuillères à soupe de miel

vinaigre balsamique

4 cuillères à soupe de pignons de pin

1 petit sachet de croûtons

Méthode de préparation

- 1.** Servez le mesclun dans 4 grands bols. Pelez la pomme, retirez le trognon et coupez-la en bâtonnets. Garnissez le mesclun de tomates cerises, de chicons et de bâtonnets de pomme. Salez et poivrez. Aspergez-les d'huile d'olive.
- 2.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir la pancetta.
- 3.** Coupez le fromage de chèvre en rondelles et disposez-les sur une plaque de cuisson. Aspergez-les de miel et faites cuire 3 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Dressez le fromage de chèvre tiède sur la salade et garnissez de pancetta, d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- 4.** Laissez brièvement dorer les pignons de pin à sec dans une poêle. Secouez-les de temps en temps pour qu'ils se colorent uniformément.
- 5.** Garnissez la salade de pignons de pin et de croûtons.