



Salade colorée et croquettes au chèvre



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 rouleaux de fromage de chèvre (à couper en rondelles)
2 1/2 cuillères à soupe de farine
5 œufs
1 tasse de panko ou de chapelure
1 laitue pommée
1 tasse de petits pois surgelés
1 bouquet d'asperges vertes
500 grammes de grenailles
1 bouquet de radis
1 ravier de cressonnette
sel et poivre
1 cuillère à soupe de moutarde
1 échalot (émincée)
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
8 cuillères à soupe d'huile d'arachide
huile de friture

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le fromage de chèvre en rondelles.
- 2.** Préparez 3 bols : farine, 1 œuf battu, chapelure. Passez les rondelles de chèvre dans la farine, dans l'œuf, puis dans la chapelure. Disposez-les sur un plat et laissez-les figer au réfrigérateur.
- 3.** Nettoyez la laitue et essorez-la.



- 4.** Faites blanchir les petits pois pendant 1 minute dans de l'eau bouillante, égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Laissez égoutter. Procédez de même avec les asperges vertes. Faites cuire les grenailles et laissez-les refroidir.
- 5.** Coupez les radis en rondelles.
- 6.** Mélangez la laitue, les petits pois, les asperges vertes, la cressonnette, les radis et les grenailles dans un saladier. Salez et poivrez.
- 7.** Dans un bol, préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde, l'échalote, le vinaigre et l'huile d'arachide. Arrosez-en la salade.
- 8.** Faites frire les croquettes de fromage de chèvre à 180 °C pendant 1 minute et égouttez-les sur du papier absorbant. Dressez-les sur la salade.