

Salade de chèvre, miel et amandes effilées



Ingrédients pour 4 personnes:

- environ 200g de salade (choisissez celle que vous préférez)
- 4 petits fromages de chèvre
- 30g de Miel
- 40g d'amandes effilées (facultatif)
- poivre
- vinaigrette

1. Faites torréfier/dorer les amandes effilées, pendant 2-3 min dans une poêle, sans aucune matière grasse et à feu moyen-fort.
2. Lavez la salade et essorez-la. Mélangez la salade avec la vinaigrette. Disposez-la harmonieusement dans une assiette.
3. Faites préchauffer le four à 180° C en position grill. Faites des petites tranches et disposez-les sur des toast (si jamais le fromage coule un peu) ou simplement sur une feuille de papier sulfurisé et mettez-les dans le four. Il faut juste chauffer et griller un peu le fromage. Ne le laissez pas trop longtemps car il va complètement fondre.
4. Déposez les fromages de chèvre sur la salade, ajoutez un peu de miel dessus et finissez en ajoutant les amandes effilées. Donnez quelques tours de poivre du moulin et le tour est joué.

Astuce : La photo est sans amandes effilées mais je vous conseille de les ajouter car cela apporte du croquant.