

Salade au chèvre chaud sur pommes rôties au miel et au thym citron



(pour 2)

2 tranches de pain de mie multi-graines

1 pomme

10 g de beurre

bûche de chèvre

salade verte

1 avocat

Baies roses

Sel, poivre

Thym citron

Miel de lierre

Vinaigrette

Lavez et essuyez la pomme. Retirez le cœur et les pépins à l'économe puis coupez-la en 4 tranches assez épaisses. Faites chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive puis faites rôtir les pommes dedans, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur chacune des faces.

Disposez la salade dans les assiettes avec des tranches d'avocat. Préparez la vinaigrette de votre choix et arrosez la salade.

Allumez le grill du four. Déposez les pommes dans un plat allant au four, badigeonnez de miel et posez dessus des tranches de chèvre. Poivrez. Ecrasez quelques baies roses et saupoudrez-en le chèvre ainsi que de thym citron. Passez sous le grill quelques instants jusqu'à ce que le fromage commence tout juste à fondre.

Découpez les tranches de pain en diagonale et faites-les griller au grille-pain. Déposez les pommes dessus puis disposez les toasts sur la salade.