

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SALADE DE CHEVRE CHAUD AU PESTO

Pour 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 3 tranches de pain de mie blanc
- 6 tranches de fromage de chèvre
- 3 cuillères à café de pesto
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 10 g de beurre pour la poêle
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 1 gousse d'ail
- Salade verte ou composé
- Tomates cerise
- Sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffez votre grill à 260 °C.

Badigeonnez chaque tranche de fromage de chèvre d'une demi-cuillère à café de pesto.

Lavez et essorez la salade et disposez-la sur deux assiettes. Parsemez la salade de tomates cerise.

Coupez les tranches de pain de mie en deux. Faites-les revenir à la poêle, dans le beurre, en les retournant.

Posez-les dans un plat à four et garnissez chaque tranche de pain grillé d'un morceau de fromage au pesto. Passez sous le grill jusqu'à ce que le fromage de chèvre soit doré et commence à fondre.

Préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre.

Ajoutez l'ail écrasé. Arrosez la salade de vinaigrette et posez trois tranches de pain au fromage sur chaque assiette. Servez sans attendre.