

## Salade aux Fromages Panés

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 12 petits chèvres frais individuels
- 1 œuf
- de la chapelure
- de la salade verte
- 50g mélange Dukkah original ( mélange grillé noisettes, amandes, sésame, épices)
- 2 grandes tranches de jambon aux herbes
- 4 tomates
- des pignons de pins
- pain de mie
- raisins secs
- un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique
- huile d'olive

Battre l'œuf à l'aide d'une fourchette.

Mélanger la chapelure avec le mélange Dukkah.

Passer chaque fromage dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

Les faire frire pendant 30 secondes de chaque face dans un peu d'huile bien chaude (il faut que l'huile soit chaude pour dorer le fromage rapidement et éviter qu'il fonde)

Les égoutter sur du papier absorbant.

Découper les pommes et le jambon aux herbes en allumettes.

Dans chaque assiette disposer la salade, les tomates, le jambon, les pommes, les raisins secs et les pignons de pins.

Ajouter les fromages et le pain de mie grillé.

Ajouter au dernier moment les chèvres chaud et ajouter la vinaigrette faite avec du sel , du poivre, huile d'olive et vinaigre balsamique.