

Salade chèvre et miel



Ingrédients (4 personnes):

Palets de chèvre 1 pain de campagne au levain 30 g de beurre
1 scarole 2 tomates Olives noires 10 cl de miel liquide
Sel Poivre Vinaigrette à l'huile d'olive

Préparation:

1. Découper le pain de campagne en 8 fines tranches.
2. Tartiner légèrement les tranches de beurre.
3. Disposer les palets de chèvre sur les tranches.
4. Enfourner à 200°C pendant 5 min.
5. Pendant ce temps, dresser sur des assiettes la salade ainsi que de fines rondelles de tomates. Ajouter la vinaigrette et l'assaisonnement.
6. Lorsque les tartines de chèvre sont cuites, les disposer sur l'assiette.
7. Décorer avec quelques olives.
8. Pour finir, verser quelques gouttes de miel sur les tartines.