



Salades

Salade de chèvre et bacon aux poires



20 min **15 min** **5 min** **0** **565**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Salade

200 g **Bacon**
200 g **Chèvre frais**
150 g **Mesclun**
2 **Poire**
50 g **Noisette(s) entière(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

Vinaigrette

4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre cinq baies**

Étape 1

Préparation des noisettes

- 1 Faire griller les noisettes dans une poêle à feu vif pendant 2 minutes, en les remuant.
- 2 Les retirer du feu et laisser refroidir.
- 3 Une fois refroidies, mettre les noisettes dans du papier absorbant, et les frotter vivement pour en éliminer la peau.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

- 1 Mettre le sel dans un bol avec le vinaigre.
- 2 Une fois le sel dissout, ajouter l'huile et le poivre puis fouetter vivement avec une fourchette, pour émulsionner la sauce.

Étape 3

Préparation des ingrédients

- 1 Laver et essorer la salade puis la réserver.
- 2 Couper le bacon en morceaux (d'environ 2 cm) et le réserver.

- 3 Couper le pain en dés de 1 cm et les réserver.
- 4 Mettre l'huile dans une poêle et la faire chauffer.
- 5 Ajouter les morceaux de bacon, et les faire revenir 2 minutes en remuant.
- 6 Ajouter les dés de pain, remuer et faire cuire encore 3 minutes, jusqu'à ce que les dés de pain deviennent dorés et croustillants.
- 7 Ôter la poêle du feu et réserver les croûtons de pain et le bacon avec leur jus de cuisson.
- 8 Laver les poires, les couper en tranches et les réserver.
- 9 Concasser grossièrement les noisettes avec un couteau et les réserver.

Étape 4

Dressage de la salade

- 1 Faire un lit de salade en la répartissant sur les assiettes de service.
- 2 Ajouter les tranches de poire, les croûtons de pain et le bacon, avec leur jus de cuisson.
- 3 Ajouter le chèvre frais en morceaux et saupoudrer avec les noisettes concassées.
- 4 Assaisonner le tout avec la vinaigrette et servir.