



Entrées chaudes au fromage

Salade de jeunes pousses aux petits chèvres panés



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

328

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les chèvres panés

2 **Crottin de Chavignol**
50 g **Flocons d'avoine**
4 pincée(s) **Cumin (en poudre)**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Poivre**
5 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

200 g **Salade(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

Étape 1

Préparation de la salade de jeunes pousses aux petits chèvres panés

- 1 Couper chaque crottin en deux dans le sens de l'épaisseur. Les assaisonner de cumin et de poivre.
- 2 Verser le jaune d'oeuf dans un bol, le fouetter avec une fourchette.
- 3 Passer chaque moitié dans le jaune d'oeuf, puis les rouler dans les flocons d'avoine.
- 4 Faire chauffer sur feu vif une poêle huilée, faire paner les crottins jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 2

Dressage

- 1 Dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive.
- 2 Disposer le mélange de jeunes pousses dans les assiettes, assaisonner de vinaigrette. Déposer un chèvre dessus et servir.