

*Entrées chaudes au fromage*

Salade de chèvre chaud façon club



10 min **5 min** **5 min** **0** **409**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation des toasts

8 tranche(s) **Pain de mie**
500 g **Chèvre frais**
2 **Tomate(s)**
1 botte(s) **Persil plat**
1 **Thym**
1 **Huile d'olive**

Préparation de la salade

1 **Salade(s)**
1 **Huile d'olive**
1 **Vinaigre balsamique**
1 **Tomate(s) cerise**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Effeuille le persil puis le hacher finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Retirer le pédoncule des tomates puis les couper en deux avant de tailler de fines tranches. Réserver dans un bol.
- 3 Parer la croûte des tranches de pain de mie.
- 4 Étaler les tranches sur le plan de travail puis les arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de thym.
- 5 Mettre le fromage dans un bol et le travailler à l'aide d'une cuillère. Tartiner les tranches de pain avec un couteau.
- 6 Saupoudrer généreusement le fromage de persil puis recouvrir une tranche de pain sur deux de rondelles de tomate.
- 7 Poser une tranche de pain sans tomate sur une tranche de pain avec des tomates. Couper chaque toast en deux et réserver sur une assiette.

Étape 2

Cuisson des toasts

- 1 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen. Déposer les toasts lorsque la poêle est chaude et les poêler sur les deux faces en les retournant à l'aide d'une spatule.
- 2 Lorsque les toasts sont bien dorés, les débarrasser sur une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1 Assaisonner la salade d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de sel et poivre. Mélanger.
- 2 Dresser la salade sur une assiette de service puis la décorer de quelques tomates cerise coupées en deux.
- 3 Disposer les toasts sur l'assiette et servir.