



Salade de chèvre chaud



Parfaite pour l'automne, cette salade réunit des saveurs de saison dans une assiette gourmande et réconfortante. Le chèvre chaud apporte une touche fondante, tandis que les noix croquantes, la betterave douce et le raisin juteux évoquent les récoltes automnales. Le tout est sublimé par une sauce moutarde-miel La Fraîch'Touch.

INGREDIENTS

Pour les chèvres chauds :

- 4 tranches de fromage de chèvre (bûche de chèvre ou crottins, selon votre préférence)
- 1 œuf
- 50 g de farine
- 50 g de chapelure (classique ou panko pour encore plus de croustillant)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence (optionnel, pour parfumer la chapelure)
- Huile d'olive

- Salade
- Noix
- Betterave
- Raisin
- Sauce salade moutarde-miel La Fraîch'Touch

PREPARATION

- 1) Placez la farine dans une première assiette creuse.
- 2) Battez l'œuf dans une deuxième assiette creuse
- 3) Préparez la chapelure dans une troisième assiette





- 4) Panez les tranches de chèvre et les faire cuire
- 5) Mettez de la salade dans un saladier ou une assiette
- 6) Coupez les betteraves
- 7) Parsemez de noix,
- 8) Coupez les raisins en deux et ajoutez-les
- 9) Arrosez généreusement la salade avec la sauce moutarde-miel La Fraîch' Touch. Déposez les tranches de chèvre chaud au centre de chaque assiette.
- 10) Servez immédiatement pour profiter du contraste entre le fromage chaud et les ingrédients frais.

