

# Salade Noix et Chèvre chaud sur pain grillé

## Entrée

### Ingrédients (pour 5 personnes) :

- Salade mesclun
- 2 crottins de chèvre
- 5 tranches fines de pain
- 25 cerneaux de noix
- 2 échalotes
- Pour la sauce :
  - 5 cuillère à soupe de Huile d'olive
  - 1/2 citron
  - 1/2 cuillère à soupe de moutarde



**Temps de Préparation : 15 min**

**Temps de Cuisson : 5 min**

### Préparation :

1. Laver la salade.
2. Préparer la sauce :
  - Verser l'huile dans le saladier.
  - Ajouter la moutarde. Mélanger.
  - Ajouter le citron. Mélanger.
3. Ajouter dans le saladier les échalotes émincées puis la salade lavée.
4. Faire griller les tranches de pain sur une plaque au four pendant 5 minutes environ.
5. Couper des tranches de crottins et les disposer sur le pain grillé.
6. Mettre au four 2 à 3 minutes.
7. Disposer la salade (remuée) dans les assiettes. Mettre par dessus 5 cerneaux de noix par assiette ainsi que le reste de chèvre.
8. Disposer une tranche de pain et chèvre fondu dans chaque assiette.
9. Servir immédiatement !

### Conseils :

- Pour les crottins de chèvre, prenez-les de préférence bien crémeux, mais non piquants bien sûr !