

Salade des montagnes de Jerry

Jerry la gourmande adore le fromage ! Son péché mignon à la montagne, c'est le chèvre au miel... Un mélange de sucré-salé classique qui fait toujours un succès, surtout avec de bons produits de montagne, comme dans cette salade.

Pour 4 personnes :

Ingrédients:

8 palets de chèvre
1 pain de campagne au levain
10 cl de miel liquide
30 g de beurre
1 scarole ou laitue
2 tomates
Jambon cru de montagne ou viande des grisons

Sel
Poivre
Vinaigrette à l'huile d'olive

Matériel:

Un four équipé d'un grill

Préparation :

20 minutes

Difficulté : facile

Info parents :

Pas facile de convaincre les enfants de s'intéresser à tous les fromages ? Le chèvre chaud est souvent un bon moyen de les y initier. Les quelques gouttes de miel un peu inhabituelles ont toutes les chances de les amener à goûter par curiosité... et de les convaincre !

Découper le pain de campagne en 8 fines tranches.

Tartiner légèrement de beurre 8 tranches de pain au levain, et recouvrir-les des palets de chèvre. Enfournes sous le grill pendant 5 minutes : surveille régulièrement, ça va vite !

Pendant ce temps, découpe en lanières la viande des grisons ou le jambon cru, et dispose les joliment sur la salade verte dans de grandes assiettes, avec les tomates en rondelles. Ajoute la vinaigrette.

Lorsque les tartines de chèvre sont cuites, pose-les sur l'assiette et verse quelques gouttes de miel sur chaque palet de chèvre.

En servant à tables ces grandes assiettes, tu vas passer pour un vrai chef !