

Salade de chèvre chaud

2 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 fromages de chèvre frais
- 100 g de lardons
- 1 salade
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Frotter les quatre tranches de pain de campagne avec la gousse d'ail. Couper de généreuses tranches de fromage de chèvre. Poser sur chaque tranche de pain le fromage de chèvre.

Etape 2

Mettre les tranches de pain sur la plaque de votre four avec du papier cuisson puis les arroser d'huile d'olive et de basilic. Faire cuire 15 mn.

Etape 3

Pendant ce temps, laver la salade et déposer deux ou trois feuilles dans chaque assiette.

Etape 4

Laver les tomates, les découper en deux et trancher chaque moitié en fines tranches. Les poser sur la salade.

Etape 5

Faire cuire les lardons à votre convenance sans ajouter de matière grasse. Disperser les sur la salade.

Etape 6

Couper huit lamelles de poivron et faire cuire dans de l'huile d'olive à feu très doux jusqu'à ce que le poivron soit fondant. Déposer quatre lamelles de poivron par assiette.

Etape 7

Saupoudrer les toasts de basilic ciselé.