

# Salade gourmande, toasts de chèvre chaud au miel

Préparation: 15 minutes - Cuisson: quelques minutes

## Ingrédients:

- Tranches de pain semi-complet
- bûche de chèvre
- miel Juste & vendéen
- gésiers de volailles ou de canard
- 1 oignon
- mâche
- tomates cerises
- noix
- vinaigre de framboise
- huile d'olive
- sel, poivre

## Étapes:

- 1) Faites préchauffer votre four à 180°C.
- 2) Dans une poêle, faites suer puis griller légèrement les gésiers et l'oignon dans le vinaigre de framboise.
- 3) Lavez la mâche et répartissez une poignée dans chacune des assiettes de vos invités.
- 4) Préparez deux tranches de pain par assiette et y poser une tranche de bûche de chèvre. Y déposer une cuillère à soupe de miel Juste & Vendéen, puis mettre les toasts au four quelques minutes en surveillant.
- 5) Pendant ce temps, répartissez les tomates dans les assiettes, ainsi que la préparation gésiers/oignon.
- 6) Assaisonnez, puis déposez un filet d'huile d'olive et de vinaigre de framboise.
- 7) Finir avec quelques morceaux de noix concassées et enfin, les toasts de fromage de chèvre. Servir chaud.