

SALADE DE MACHES ET DE CROTTIN CHAUD
A LA CONFITURE D'ORTIE A LA VANILLE ET AU VINAIGRE ORTILLARD

Recette proposée par : Thierry et Brigitte FILIPPI
LA HAIE GOURMANDE



Ingrédients : Pour 4 personnes
250g de mâches
2 crottins demi sec
8 tranches de pain
8cuillères à café d'ortie à la vanille
quelques tranches de magret fumé
1 avocat
vinaigre ortillard
huile de colza
4 pousses d'ortie

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10mn



Préparation :

- 1- Lavez soigneusement la mâche et assaisonnez la avec le vinaigre ortillard et l'huile de colza, répartissez dans les assiettes
- 2- Préchauffez le four en position grill
- 3- Coupez les crottins en 4 rondelles chacun, coupez 8 tranches de pain et posez 1 rondelle de crottin de chèvre sur chaque
- 4-Passez au grill quelques minutes; pendant ce temps, coupez l'avocat
- 7- Ajoutez ½ cuillère à café de confiture d'ortie à la vanille sur les tartines de crottin chaud et glissez au grill 2 minutes
- 8-Dressez l'assiette avec les tartines, les magrets fumés, l'avocat et les pousses d'ortie.

Bon Appétit

Variantes : Les proportions peuvent être plus importantes, si on veut faire de cette entrée un plat principal.

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr