



CHÈVRE CHAUD AUX PETITS RAISINS SUR TOAST

Coupez le **chèvre** frais en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Lavez et essorez la **chicorée** et la **roquette**.

Déchirez les feuilles vertes en lanières à la main, la salade brunira moins vite qu'après le passage d'un couteau.

1. T-10'. Dans une petite casserole, faites gonfler les raisins secs dans le sherry sur feu très doux, pendant 5 minutes. Couvrez et ôtez du feu.
2. Laissez infuser 5 minutes.
3. T-8'. Déposez les tranches de chèvre sur les tranches de pain. N'écrasez pas, laissez-les bien épaisses. Saupoudrez d'un peu de thym effeuillé. Passez 8 minutes au grill.

Disposez la laitue et la roquette sur les assiettes, versez l'huile en fin filet. Posez le pain et nappez-le de raisins au sherry, encore chaud.

INGRÉDIENTS

- 300 g de bûche de chèvre ou de petits fromages de chèvre
- 50 g de raisins secs
- 3 cuill. s. de sherry (ou autre alcool que vous auriez sous la main)
- 4 tranches de pain au levain ou blanc mais bio
- 2 brindilles de thym
- laitue (p. ex. chicorée frisée et roquette, compter 3 poignées par personne)
- 4 cuill. s. d'huile de noisette VPPF

TIMING

prépa : 5 minutes
cuisson : 8 minutes au grill

MATÉRIEL

rien de spécial