

Salade de fromage de chèvre chaud du Québec au piment d'Espelette, confit d'échalotes au sirop d'érable

Recette pour 4 personnes

Description

Salade mesclun avec vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique accompagnée de croûtons au fromage de chèvre du Québec et confit d'échalotes

L'astuce du chef

Mélanger votre salade avec votre vinaigrette seulement au dernier moment afin d'éviter que celle-ci ne soit brûlée par l'acidité. De plus, nous vous conseillons d'ajouter un peu de fleur de sel afin d'ajouter de la texture.

Ingrédients

Pour la vinaigrette et la salade

- 15 Ml Moutarde de dijon
- 15 Ml Miel
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 60 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 4 Poignée(s) Mesclun
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour les croûtons de fromage de chèvre

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 240 Gr Fromage de chèvre affiné

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour les échalotes confites

- 8 Unité(s) Échalote
- 4 Brin(s) Thym
- 2 Cuil. à soupe Sirop d'érable

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez le fromage de chèvre affiné en tranches. Coupez le poivron rouge en lanières. Émincez les échalotes. Ciselez la ciboulette. Hachez le thym frais.

Préparation du confit d'échalotes

Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Ajoutez les échalotes, le thym frais, une pincée de sel, une pincée de poivre et le sirop d'érable. Faites confire à feu moyen-doux jusqu'à ce que les échalotes soient bien tendres.

Préparation des croutons au fromage de chèvre du Québec

Coupez la baguette en long croûtons de biseau. Faites les cuire pendant 5 minutes au four afin de les assécher légèrement. Déposez les échalotes sur la baguette puis couvrez le tout de fromage de chèvre. Faites gratiner pendant 3 à 4 minutes au four au moment de servir. Décorez de ciboulette.

Préparation de la vinaigrette

Dans un bol, délayez la moutarde, le miel et le vinaigre balsamique à l'aide d'un fouet. Incorporez l'huile d'olive en filet. Assaisonnez de sel et de poivre

Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez la salade assaisonnée de votre vinaigrette et agrémentez-la de lanières de poivron. Déposez les croutons au fromage de chèvre à côté de la salade puis parsemez le tout de piment d'Espelette.

Bon appétit!