

# Salade mélangée de fromage de chèvre, noix de Grenoble et petits lardons croustillants

Recette pour 4 personnes

## Description

Salade mesclun assaisonnée d'une vinaigrette au cidre accompagnée de billes de fromage de chèvre roulées dans les noix de Grenoble et lardon croustillant fumé.

## L'astuce du chef

Demandez à votre boucher de vous couper des tranches de lard épaisses afin d'avoir des lardons bien charnus.

## Ingrédients

### Pour la salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 200 Gr Lard fumé
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 6 Brin(s) Ciboulette

### Pour les billes de fromage de chèvre

- 200 Gr Fromage de chèvre frais
- 100 Gr Noix de grenoble

### Pour la vinaigrette

- 30 Ml Vinaigre de cidre
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 60 Ml Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Faites rôtir les noix de Grenoble au four pendant 8 minutes. Une fois les noix refroidies, concassez celles-ci finement. Détaillez le morceau de lard fumé en lardon et coupez les tomates cerises en quartier.

### Préparation des garnitures

Détaillez le fromage chèvre en de petits morceaux d'environ 1.5 cm de côté. Formez les boules en les roulant dans vos mains, puis roulez-les dans les noix concassées. Dans un poêlon, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égouttez et transférez sur du papier absorbant.

### Préparation de la vinaigrette

Mélangez au fouet le vinaigre avec la moutarde et une pincée de sel. Incorporez l'huile en filet pour créer une vinaigrette homogène.

### Dressez votre assiette

Au dernier moment, mélangez le mesclun, les tomates, le bacon et la vinaigrette. Rectifiez l'assaisonnement. Dans votre assiette, placez une portion de salade mélangée, décorez de billes de fromage de chèvre.

**Bon appétit!**