

# MA SALADE DE CHEVRE CHAUD SUR GALETTE DE POMMES DE TERRE

*Durée de préparation : 20 minutes*

## INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

1 paquet de mini galette de pommes de terre Traiteur Schneider  
1 bûche de fromage de chèvre  
Quelques feuilles de laitue (ou autre salade verte de ton choix)  
250g de lardons  
Herbes  
Huile d'olive

## LA PREPARATION

Coupe la bûche de chèvre en rondelle, dépose une rondelle sur chaque galette de pomme de terre

Ajoutes y un filet d'huile d'olive et quelques brin de persil.

Mets les tartines au four 10-15 minutes pour les faire dorer.

Fais revenir les lardons dans une poêle.

Prépare quelques feuilles de salade et dépose -es dans les assiettes.

Une fois que les galettes sont prêtes, déposes-en 3 à 4 galettes par assiette, puis les lardons au centre.

### ACCORD METS ET VINS D'ALSACE

*Le conseil de ma sommelière attirée, Johanna :*

*« Du blanc bien sûr ! Exit les idées reçues « fromage = vin rouge », les protéines de lait buteront contre la structure tannique des vins rouges....De plus, les Vins d'Alsace se marient très bien avec la plupart des fromages ! 50 nuances de (pinot) gris pourront accompagner la puissance du chèvre grâce à des arômes riches et légèrement épicés. Choisissez-le sec, il n'en sera que meilleur ! »*

