

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 reçue « 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 ! »

