

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 personnes  
 Temps de préparation 20 minutes  
 Temps de cuisson 6 minutes environ

Epluchez, lavez et essorez la chicorée frisée.  
 Préparez la vinaigrette.

Coupez les tomates cerises en deux.

Coupez les crottins de Chavignol en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Versez un peu de farine dans une assiette creuse, l'oeuf dans une seconde assiette, le battre en omelette, de la chapelure dans la troisième.

Passez chaque fromage, dans la farine, l'oeuf battu et la chapelure.

Faites dorer les crottins de Chavignol à la poêle dans l'huile chaude (veillez à ce que le fromage de chèvre soit bien doré à l'extérieur et juste fondant à l'intérieur).

Arrêtez la cuisson avant qu'il ne coule.

Arrosez la salade de vinaigrette et mélangez, la répartir dans les assiettes, ajoutez les tomates cerises et posez les chèvres sur la salade.

Servez aussitôt.

### Commentaires

Idéale en entrée ou en accompagnement d'un repas léger.

Ajouter un commentaire

### SALADE DE CHÈVRES RÔTIS



### Ingrédients

1 chicorée frisée  
 4 crottins de Chavignol  
 150 g de tomates cerises  
 farine  
 1 oeuf  
 chapelure

Pour la vinaigrette  
 1 cuillère à café  
 de moutarde  
 1 cuillère à soupe  
 de vinaigre balsamique  
 4 cuillère à soupe  
 d'huile d'olive  
 sel/poivre

