

Salade de "chèvre" chaud végétal au romarin

Pour 2 personnes

Y "Chèvre" chaud végétal



1 bûchette de fromage végétal (ici Jil de Jay and Joy)
4 tranches de votre pain préféré (ici pain de campagne aux céréales anciennes)
1 branche de romarin frais
3 C à S de sirop d'agave
2 C à S d'eau
1 pincée de fleur de sel

- 1 Préchauffer le four sur grill à 230°C.
- 2 Laver la branche de romarin et prélever les feuilles.
- 3 Dans une casserole, mettre le sirop d'agave, l'eau et les feuilles de romarin. Porter à ébullition et faire cuire 10 min à feu doux.
- 4 Pendant ce temps, couper la bûche Jil en 8 tranches.
- 5 Disposer les tranches de pain une lèchefrite recouvert de papier cuisson.
- 6 Ajouter 2 tranches de Jil par tranche de pain et 1 C à C de sirop d'agave au romarin encore chaud. Pour les gourmands, rajouter autant de sirop que désiré.
- 7 Enfourner pendant 7 min. Vérifier régulièrement que le pain ne grille pas trop.

Y Salade d'épinards

100g de jeunes pousses d'épinards
1 grosse poignée de cerneaux de noix (une dizaine)
Fleur de sel, poivre
Huile d'olive

- 1 Laver les jeunes pousses d'épinards.
- 2 Les disposer dans les assiettes.
- 3 Ajouter les cerneaux de noix, un filet d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et du poivre au goût.
- 4 Placer sur la salade les tranches de pain sorties du four.

