

Chèvre grillé aux aiguilles d'épinettes moulus



- 1 fromage de chèvre
- 1 pain aux olives
- aiguilles d'épinette moulues
- huile d'olive
- poivre mélangé
- 1 cœur de salade
- 3 cuillères à soupe d'olives tranchées
- 1 citron

Préchauffez le four sur la position du grill.

Dans un bol, versez un fond d'huile d'olive et trempez-y les rondelles du chèvre que vous aurez tranchées au préalable.

Coupez le pain aux olives en tranches et faites les toaster légèrement.

Posez les rondelles de chèvre dessus et parsemez de poivre et d'aiguilles d'épinette moulues.

Disposez dans une plaque à four.

Coupez les feuilles de salade en petits bouquets dans un saladier et y versez le reste d'huile d'olive et le jus du citron.

Assaisonnez et parsemez d'olives.

Mettre la plaque au four pendant 2 min jusqu'à ce que le fromage commence à fondre et à dorer.

Servir avec la salade.