

Salade de chèvre chaud pané

Accord du sommelier



Le Quincy est un vin frais et fruité, aux arômes d'agrumes et d'acacia. Ce vin s'accorde à merveille avec les fromages de chèvre régionaux comme le Chavignol.

Servir à 11 – 13°C



TEMPS DE PRÉPARATION

30-40 minutes

PORTIONS

4 personnes

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la base de salade :

- 1/2 Potimarron
- 200 g de lentilles
- 80 g de pousses de roquette ou d'épinard
- 40 g de noisettes
- 4 tranches de jambon sec
- Quelques grains de grenade
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel, poivre

Ingrédients pour les fromages panés :

- 2 fromages de Chavignol
- 50 g de farine
- 1 oeuf
- 80 g de chapelure classique ou panko
- Sel, poivre
- 1 petite casserole d'huile de friture

Ingrédients pour la sauce :

- 5 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 citron jaune
- 2 cuillères à soupe de Balsamique
- 1 cuillère à café de miel
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1 - Commencez par faire cuire les lentilles selon les indications du paquet.

2 - Sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, disposez le potimarron coupé en cubes. Il n'est pas nécessaire de retirer la peau. Assaisonnez-le avec du sel, du poivre, du thym et une cuillère à soupe de miel. Enfouissez à 200°C pendant 25 à 30 minutes.

3 - Préparez les fromages panés :

Mettez la farine dans une assiette creuse. Dans une seconde, battez l'œuf et dans une troisième, versez la chapelure et assaisonnez-la avec du sel et du poivre. Coupez-en deux les fromages dans la hauteur puis roulez chaque morceau dans la farine, puis dans l'œuf et ensuite dans la chapelure.

Recommencez une seconde fois dans l'œuf et dans la chapelure afin d'avoir une panure bien hermétique. Faites frire les fromages environ 3-4 minutes dans l'huile chaude (environ 180°C) , jusqu'à obtenir une belle coloration.

4 - Dans un saladier, mélangez le potimarron tiède avec les lentilles, les pousses d'épinards ou de roquette, les noisettes, le jambon en petits morceaux et quelques grains de grenade.

Réalisez la sauce en mélangeant tous les éléments ensemble et assaisonnez.

Disposez les fromages encore chauds sur le dessus et servez immédiatement !

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris