



RECETTE SALÉE

Pousses d'épinards au chèvre Soignon et tomates

Préparation : 10 min • Pour 2 personnes

100 g de dés de chèvre Soignon • 100 g de pousses d'épinards • 3 tomates • Rondelles de pain de mie • 30 g de brisures de noisettes
• 2 jaunes d'œufs • 2 cuil. à c. de moutarde • 3 gouttes de Tabasco • 1,5 cuil. à c. de vinaigre de vin blanc
• 1,5 cuil. à c. de jus citron • 65 ml d'huile d'olive • Graines de baies roses • Sel et poivre

➤ Badigeonnez les rondelles de pain de mie avec 25 ml d'huile d'olive et le jus de citron. Salez et mettez-les à four moyen pendant 6 à 10 min.

➤ Mélangez dans un bol les jaunes d'œufs, la moutarde, le Tabasco et le vinaigre.

Versez progressivement le restant d'huile d'olive, sans cesser de battre au fouet. Vérifiez l'assaisonnement.

➤ Mettez les pousses d'épinards dans un saladier et intégrez la sauce en remuant doucement.

➤ Ajoutez ensuite les dés de chèvre, les tomates ainsi que les croûtons.

➤ Servir en parsemant de brisures de noisettes et de baies roses.