



Toasts de Val-Dieu Chèvre des Moines grillés au miel et sa salade de chou

 20 min
(+ 1 h de macération)

 6 min

 3-4 personnes

Ingédients

- 2 Val-Dieu Chèvre des Moines
- 250 g de chou rouge
- 100 g de mesclun
- 1 grosse pomme
- ½ citron
- 40 g de noisettes
- ½ baguette fine
- 6 c. à café de miel
- 50 g de sucre fin
- 1,5 dl de vinaigre d'alcool
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel

Préparation

- > Mélangez le sucre et 1 cuillère à café rase de sel avec 1,5 dl d'eau chaude dans un saladier, jusqu'à parfaite dissolution. Ajoutez le vinaigre, puis le chou très finement émincé à la mandoline. Mélangez et laissez reposer au moins 1 h au frigo.
- > Hachez grossièrement les noisettes. Taillez la pomme en bâtonnets et mélangez-les avec un peu de jus de citron pour qu'ils ne brunissent pas. Répartissez-les sur les assiettes, avec le mesclun. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et ajoutez un peu de chou rouge égoutté.
- > Faites chauffer le gril du four. Taillez 12 petites tranches de baguette et faites-les griller sur les 2 faces dans une poêle, à sec. Disposez-les sur une plaque à four. Découpez chaque Val-Dieu Chèvre des Moines en tranches et répartissez-les sur les toasts de baguette. Ajoutez 1 demi cuillère à café de miel sur chacune et parsemez de noisettes. Faites dorer sous le gril, en surveillant de près la coloration.
- > Répartissez sur les assiettes et servez en entrée ou comme lunch.

Astuce

Selon la saison et vos goûts, vous pouvez remplacer le chou rouge par du chou blanc ou du chou pointu. Grâce à la marinade au vinaigre, il va s'attendrir tout en restant croquant et sera plus digeste. Vous pouvez le conserver quelques jours au frigo.

 Découvrez d'autres recettes

