

## **Salade de chèvre chaud**

### **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

#### **Pour les boulettes de fromage**

- 200g de fromage de chèvre
- 50g de [chapelure](#) (recette [ici](#))
- 20g de farine
- 2 jaunes d'œufs (ou oeufs entiers)

#### **PUBLICITÉ**

- huile de tournesol

#### **Pour la salade**

- 200g de cerises lavées, coupées en deux et dénoyautées
- 125g de framboises ou/et de fraises
- 100g de petits pois cuits à l'eau
- ½ melon épluché
- salade au choix (romaine, roquette, mâche, batavia)
- quelques pistaches toastées et concassées

#### **Ingrédients pour la vinaigrette**

- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à café de miel
- 1 cuil. à café de moutarde
- 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- fleur de sel et poivre du moulin

#### **Préparation de la vinaigrette au miel**

Dans un petit saladier, mélangez la moutarde, le miel, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc. [Normalement, pour bien émulsionner, on utilise un fouet.](#) Réservez de côté.

#### **Préparation des boulettes de chèvre**

Dans un autre petit saladier, versez le fromage de chèvre et formez des boules avec la paume des mains, roulez-les dans la farine puis dans les jaunes battus puis dans la chapelure. Faites-les frire à 180 °C et égouttez-les sur un papier absorbant.

[\(Cyril garde l'écumoire dans la casserole pour protéger, il les sort et les rentre dans le bain de friture\). Il faut que ce soit juste doré](#)

#### **Dressage**

Coupez les feuilles de salade si besoin puis couper le melon en petits cubes.  
Mélanger la salade avec un peu de vinaigrette.

Dans un grand plat, déposez les feuilles de salade, ajoutez les cubes de melon, les fruits, les petits pois qu'on a assaisonné de vinaigrette.

Assaisonnez de vinaigrette. Salez de fleur de sel et de poivre du moulin. Parsemez de pistaches. Déposez les boules de chèvre frites.

Terminer avec un petit tour de moulin à poivre.