



# MESCLUN ET FROMAGE DE CHEVRE AU BACON

## INGRÉDIENTS

- 200 g de fromage de chèvre (bûche)
- 16 tranches de bacon
- 200 g de mesclun
- 3 c-à-s de vinaigre de vin rouge
- 2 c-à-s de vinaigre balsamique
- 1 c-à-c de moutarde
- 3 c-à-s de jus d'orange
- 6 c-à-s d'huile d'olive
- 1 petite pomme acidulée
- Sel et poivre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**

**TEMPS DE CUISSON : 15MN**

**TEMPS TOTAL : 45MN**

## PRÉPARATION

Laver et sécher la salade.

Couper la pomme en petits dés.

Mélanger les deux vinaigres, le jus d'orange et la moutarde. Saler et poivrer. Ajouter l'huile et vérifier l'assaisonnement.

Répartir la salade dans des petits bols. Couper le fromage en 16 morceaux, envelopper chacun d'une tranche de bacon et les faire revenir dans une poêle de part et d'autre.

Disposer le fromage sur la salade, parsemer de dés de pomme, arroser de vinaigrette et servir éventuellement saupoudré de noisettes hachées.