

Salade et tartines de Banon au miel de Lavande.



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

- 4 fromages de [Banon de Provence AOC](#).
- 6 biscottes
- 8 brins de sarriette
- 15 cl d'huile d'olive
- 100g de miel de lavande de Riez.
- 200 g de mesclun
- 1 tomate
- 4 tranches de pain de mie.
- 6 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel
- poivre

Préparation

Faire fondre le miel de lavande à la chaleur. Enrober chaque fromage de Banon avec du miel et placer au réfrigérateur. Passer les biscottes au moulin à légumes (grille moyenne). Nettoyer la salade. Couper les tomates en quartiers.

Faire une citronnette au miel. Hacher finement les feuilles de sarriette et les incorporer dans la chapelure. Couper les tranches de pain de mie avec un emporte-pièce de 6 cm. les faire griller. Les laisser refroidir et les beurrer. Préparer les assiettes avec la salade verte, les tomates et autres décorations suivant vos goûts. Placer la tranche de pain beurrée dans l'assiette.

Dans une poêle, verser l'huile et la faire chauffer sans excès. Sortir les fromages de Banon AOC du réfrigérateur. Placer les fromages dans un autre plat. Faire à nouveau fondre le miel qui s'est écoulé et solidifié. Enrober à nouveau les fromages de miel puis les rouler dans la chapelure à la sarriette. Si l'huile est chaude sans l'être trop, faire colorer les fromages 1 minute de chaque côté. Les retirer de la poêle, les poser sur les tranches de pain. Verser 1 à 2 cuillères à soupe de citronnette au miel sur la salade.