

# Salade Tiède de Chèvre aux Tomates et Olives, Croûtons Feuilletés et Vinaigrette au Yaourt

## Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1/2 rouleau de pâte feuilletée
- 100g de fromage de chèvre
- 2 tomates moyennes
- Une poignée d'olives noires ou vertes, dénoyautées
- 1 yaourt nature
- Huile d'olive
- Vinaigre (balsamique ou de vin)
- Sel et poivre
- Herbes de Provence (facultatif)

## Mode de Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C (Th. 6-7). Déroulez la moitié de la pâte feuilletée et coupez-la en petits carrés ou bandes (environ 2x2 cm).
2. Disposez les morceaux de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 5-7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés. Réservez.
3. Pendant que les croûtons cuisent, lavez et coupez les tomates en quartiers ou en dés. Coupez le fromage de chèvre en tranches ou en dés. Dénoyauter et coupez les olives en deux.
4. Dans un bol, mélangez le yaourt avec un filet d'huile d'olive, un peu de vinaigre, sel et poivre pour faire une vinaigrette légère.
5. Dans deux assiettes, disposez harmonieusement les tomates, le fromage de chèvre et les olives.
6. Ajoutez les croûtons feuilletés tièdes par-dessus. Arrosez généreusement de la vinaigrette au yaourt. Saupoudrez d'herbes de Provence si désiré.
7. Servez immédiatement.

## Préparation

moins de 10 minutes

## Cuisson

5 à 7 minutes

## Portions

Sert 2 personnes

## Régime

Végétarien

*Conseil* : Pour une touche de chaleur supplémentaire, vous pouvez faire revenir rapidement les tranches de chèvre à la poêle avant de les ajouter à la salade.