

# Bocadillo gourmet con queso de Cabra



## Ingrédients pour 1 Bocadillo:

1/2 baguette de Pain.  
4 tranches de crottin de Chavignol.  
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Salade de pousses d'Epinard et Roquette.  
1 cuil à thé de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*  
Quelques Radis.  
Quelques éclats de Noisettes grillées.  
Sel et poivre.

## Préparation:

- Fendre le pain.
- Assaisonner la salade avec de l'huile d'olive du vinaigre balsamique du sel et du poivre.
- Déposer un peu de salade de jeunes pousses sur le pain.
- Nettoyer et laver les radis et les tailler en fines rondelles.
- Parsemer la salade de quelques rondelles de radis et quelques éclats de noisettes.
- Déposer dessus les tranches de crottin de chèvre et ajouter sur chaque tranche un filet d'huile d'olive
- Décorer les tranches de fromage avec une rondelle de radis, quelques éclats de noisettes et ajouter quelques feuilles de jeunes pousses.