

## La salade de chèvre chaud

Pour quatre personnes, il faut : de la salade verte, quatre petits fromages de chèvre, quatre tranches de pain, de l'huile d'olive et du vinaigre. Lave la salade verte et étale-la dans quatre assiettes. Verse dessus un peu d'huile d'olive et de vinaigre.

Mets les tranches de pain dans un plat et pose un fromage de chèvre sur chaque tranche. Mets le plat au four chaud pendant cinq minutes. Quand le fromage est bien doré, pose les tartines sur la salade et sers-les tout de suite.



 **04**  
87

## La salade de chèvre chaud

Pour quatre personnes, il faut : de la salade	8
verte, quatre petits fromages de chèvre,	14
quatre tranches de pain, de l'huile d'olive	21
et du vinaigre. Lave la salade verte et	29
étale-la dans quatre assiettes. Verse dessus	36
un peu d'huile d'olive et de vinaigre.	43
Mets les tranches de pain dans un plat et	52
pose un fromage de chèvre sur chaque	59
tranche. Mets le plat au four chaud pendant	67
cinq minutes. Quand le fromage est bien	74
doré, pose les tartines sur la salade et	82
sers-les tout de suite.	87



# 04 87 mots

## La salade de chèvre chaud

 **Personnes** /p/ê/r/s/o/n/

Le premier E se prononce /ê/. Présence d'une consonne double NN. Le S final est muet.

 **Fromages** /f/r/ô/m/a/j/

Succession de deux consonnes FR. Le G se prononce /j/ car il est suivi d'un E. Le S final est muet.

 **Tranches** /t/r/a/ch/

Succession de deux consonnes TR. Présence des digrammes AN et CH. Le S final est muet.

 **Assiette** /a/s/y/ê/t/

Succession du I et du ETTE.

 **Pendant** /p/a/d/a/

Présence des digrammes EN et AN qui font tous les deux le son /a/. Le T final est muet.

 **Doré**

Le fromage doit prendre une couleur légèrement marron et brillante.