

PETITS CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AUX POIREAUX ET SALADE AUX NOIX

Ingrédients pour 4 personnes :

2 fromages de chèvre (mi secs) coupés en 8 rondelles
1 poireau
4 feuilles de brick
2 brins d'estragon
100g de mâche, 100g de roquette, 100g de frisée, 100g de
feuille de chêne
sel, poivre

Préparation :

Préparer le poireau, l'émincer, le faire suer au beurre avec un peu d'estragon. Lorsqu'il est bien fondu (encore vert), le retirer du feu et l'assaisonner.

Etaler les feuilles de brick, les beurrer au pinceau et les couper en deux. Déposer sur chaque demi feuille une rondelle de chèvre et une cuillère à café de poireau par-dessus. Replier les feuilles de chaque côté vers le centre, puis les enrouler de bas en haut.

Préchauffer le four à 210°. Enfourner la préparation pendant 10 min jusqu'à coloration. Assaisonner les feuilles de salade à l'huile de noix et vinaigre de xérès.

Dressage : disposer les petits croustillants et la salade sur des assiettes et déguster (attention : la feuille de brick refroidit très vite).

Coût : 5 €

Vin conseillé : Sancerre blanc

*Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com*

