

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et croute de miel, roquette, croutons au poivre.

Recette pour 4 personnes

Description

Mélange onctueux de fromage de chèvre et d'une réduction de vin blanc et échalotes, noix de pin grillées hachés, nappé de miel et le tout doré au four, roquette avec vinaigrette minute.

Ingrédients

Chèvre chaud

- 300 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Unité(s) Échalote française
- 125 Ml Vin blanc
- 30 Gr Noix de pin
- 6 Branche(s) Persil
- 6 Branche(s) Ciboulette
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 90 Ml Miel
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Salade et croutons

- 4 Poignée(s) Roquette
- 100 Ml Huile végétale
- 1 Unité(s) Baguette
- 70 Ml Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'échalote et la ciboulette Terrifiez les noix de pin au four environ 4 minutes puis hachez les

Chèvre chaud

Dans une casserole chaude, faite suer l'échalote dans un filet d'huile, une fois bien nacrée, déglacez au vin blanc et laissez réduire à sec puis refroidissez la compote d'oignons ainsi obtenue. Bien mélanger le fromage, la crème, la réduction, une fois lisse ajoutez la ciboulette et les noix de pin puis assaisonnez Déposer le mélange dans des ramequins allant au four, nappez de miel puis enfournez environ 8 minutes ou jusqu'à que le dessus prenne de la couleur.

Salade de roquette

Couper les croûtons, ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et du poivre du moulin, faire dorer légèrement au four environ 4 minutes. Réalisez le mélange de votre vinaigrette en commençant par le vinaigre et sel, puis les huiles. Au moment venu, versez cette vinaigrette sur votre salade

Montage de l'assiette

Sur une assiette, disposez un ramequin de chèvre chaud puis déposez votre salade de roquette, surmontée de quelques croûtons

Bon appétit!