

Croustillant de fromage de chèvre au miel et basilic frais |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Croustillant de filo de chèvre à la pomme, noix de Grenoble, basilic et miel accompagné d'une salade mesclun et d'une vinaigrette citronnée.

L'astuce du chef

Mélanger votre salade au dernier moment afin que celle-ci ne soit brûlée par l'acidité de la vinaigrette.

Ingrédients

Croustillant de chèvre

- 6 Unité(s) Pâte phyllo
- 50 Gr Beurre
- 300 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Unité(s) Pomme golden
- 40 Gr Noix de grenoble
- 1 Unité(s) Échalote
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 60 Ml Miel
- Sel et poivre

Pour la salade et la vinaigrette

- 10 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Jus de citron
- 30 Ml Huile végétale
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Branche(s) Basilic
- 4 Poignée(s) Roquette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez la pomme en petits dés. Concassez les noix de Grenoble. Ciselez l'échalote française. Ciselez les feuilles de basilic.

Préparation de la farce au fromage de chèvre

Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, détendez (écrasez énergiquement) le fromage de chèvre. Ajoutez progressivement les ingrédients suivants : échalote, pomme et noix de Grenoble. Assaisonnez le tout de sel et poivre. Réservez. Vous pouvez délayer le fromage de chèvre avec un petit peu de crème liquide pour plus de facilité.

Préparation des croustillants de chèvre

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez chaque feuille de pâte filo de beurre fondu. Empilez trois feuilles en badigeonnant bien entre chaque couche. Répétez l'opération avec les feuilles restantes. Coupez la

de pâte filo en 4 carrés. Déposez la farce au fromage au centre de chaque carré de pâte filo. Refermez les carrés de façon à former des baluchons. Nouez le baluchon à l'aide d'un brin de ciboulette. Faites cuire vos croustillants de fromage au four à convection pendant 10 à 15 minutes. Ils doivent être bien dorés.

Préparation de la vinaigrette

Dans un grand bol, délayez la moutarde de Dijon avec le jus de citron. Incorporez l'huile végétale et l'huile d'olive en fouettant. Assaisonnez de sel et poivre. Dans un grand bol, mélangez la laitue avec les feuilles de basilic ciselées et assaisonnez votre laitue de vinaigrette.

Dressage de vos assiettes

Tapissez le fond de chaque bol de salade et déposez un croustillant. Agrémentez-le croustillant de fromage d'un filet de miel.

Bon appétit!