



www.maison.com

Date : 07/03/11

Verrine de chèvre, fruits secs et tomates séchées



L'Atelier des Chefs Chèvre frais travaillé à l'huile d'olive, accompagné d'une purée de tomates séchées et de fruits secs, le tout servi en verrine.

vidéo : <http://www.maison.com/cuisiner/entrees/verrine-chevre-fruits-secs-tomates-sechees-2426/?s=611ebf07e4438cb2ff9391e6d5d0d0b4>

Chèvre frais travaillé à l'huile d'olive, accompagné d'une purée de tomates séchées et de fruits secs, le tout servi en verrine.

Ingrédients :- Abricot(s) sec(s) : 50 gramme(s)- Chèvre(s) frais : 250 gramme(s)- Crème liquide entière : 15 centilitre(s)- Figue(s) sèche(s) : 50 gramme(s)- Huile d'olive : 5 centilitre(s)- Moulin à poivre : 6 Tour(s)- Pruneau(x) : 50 gramme(s)- Fleur de sel : 6 Pincée(s)- Pétale(s) de tomate confite : 12 pièce(s)Égoutter les tomates séchées et les passer au mixeur pour obtenir une purée. Émietter le fromage de chèvre. Dans une poêle, porter la crème liquide à ébullition, saler et poivrer. Lorsque la crème bout, couper le feu et ajouter le fromage de chèvre. Mélanger pour obtenir une pâte crémeuse, puis ajouter l'huile d'olive et laisser refroidir. Couper les fruits secs en brunoise (c'est-à-dire en petits dés), puis mélanger l'ensemble. A l'aide d'une cuillère, alterner dans les verrines : une couche de crème de fromage, une couche de purée de tomates séchées et une couche de fruits secs, puis terminer par une couche de crème de fromage. Servir frais. Retrouvez cette recette de Verrine de chèvre sur le site de L' **atelier** des **chefs**

Découvrez d'autres recettes de verrines salées sur le site de L' **atelier** des **Chefs**

Évaluation du site

Ce site propose des articles concernant l'habitat au sens large : décoration, design, gastronomie, etc.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 25

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine