

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS

TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

6 min

Pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

Pour la Partie 1:

- Feuilles de pâte à filo: 6
- Huile d'olive: 5cl
- Cacao en poudre non sucré: 10g

Pour la Partie 2:

- Chèvre frais: 300g
- Tomates confites: 60g
- Basilic: 1/2 botte
- Sel fin: 6 pincées
- Moulin à poivre: 6 tours

Pour la sauce:

- Huile d'olive: 8cl
- Vinaigre balsamique: 4cl
- Miel d'acacia: 10g
- Cacao en poudre non sucré: 3g

Pour les croustillants:

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Étaler une feuille de pâte à filo sur une planche puis à l'aide d'un pinceau, la badigeonner d'huile d'olive et la saupoudrer de cacao. Répéter l'opération 2 fois.

Découper ensuite 18 rectangles réguliers, puis les disposer entre 2 plaques de pâtisserie sur une plaque de cuisson. Enfourner pendant 6 min, puis réserver.

Pour le reste de la recette:

Couper les tomates confites en petits cubes. Effeuillez le basilic et le ciseler finement.

Dans un saladier, réunir le chèvre frais écrasé à la fourchette, les tomates confites et le basilic. Saler et poivrer, puis mélanger sans trop écraser le fromage.

Dans un bol, verser le miel et le vinaigre balsamique, saler et poivrer et bien mélanger. Ajouter ensuite le cacao et enfin l'huile d'olive.

Répartir généreusement l'appareil au chèvre sur un morceau de pâte filo croustillant, puis le recouvrir d'un autre rectangle.

Disposer les croustillants en assiettes plates et finir en décorant le tout de sauce au miel et cacao.

LE PLUS DU CHEF

Garnissez les croustillants au dernier moment sinon ils risquent de ramollir.