

TIRAMISU DE FROMAGE DE CHÈVRE AU CHUTNEY DE BAIES DE SUREAU

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
baies de sureau	200 gr
Pomme	1
racine de gingembre	cm
cannelle en poudre	1/2 càc
Clou de girofle	
Vinaigre de cidre	75 ml
vinaigre de xéres	40 ml
Sucre de canne	50 gr
Fromage de chèvre mi-sec	2
Fromage de chèvre frais	2
crème fraîche	100 ml
Sarriette	
grissinis	10

Préparation

1. Pour le chutney: écraser les baies et la pomme en petits dés et ajouter les divers épices, sel et poivre et sucre. Ajouter enfin les 2 vinaigres et laisser cuire 1 heure à feu doux. Travailler le fromage frais avec la crème et la sarriette Couper en petits morceaux le fromage demi sec Emietter les grissinis grossièrement Disposer dans les verrines par couches successives: grissinis, chutney, fromage sec, chutney et terminer par le romage frais à l'aide d'une douille. Parsemer quelques graines et une fleur de bourrache

