

# TOAST DE CHÈVRE AUX NOISETTES ET SUREAU



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Fromage de chèvre frais</b>	0.50 bûche
<b>Sureau</b>	40 gr
<b>Noisettes</b>	15 gr
<b>échalote</b>	0.50 pc
<b>Moutarde</b>	0.25 c. à c.
<b>Pain</b>	1 tranche
<b>crème fraîche</b>	1.50 cl
<b>Huile d'olive</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Curry</b>	0.25 c. à c.
<b>Sucre fin</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Baies roses</b>	0.25 c. à c.
<b>vinaigre balsamique</b>	0.50 c. à c.
<b>Sel, poivre</b>	

## Préparation

1. Préparer les noisettes : griller les noisettes. Hacher en morceaux grossiers.

- 
2. Préparer de l'aigre-doux de sureau : rincer le sureau et ôter les tiges. Mixer et filtrer afin de récupérer 1 verre de jus. Suer l'échalote dans un fond d'huile, ajouter les noisettes. Mouiller de jus de sureau, ajouter la moutarde et les éléments d'assaisonnement. Rectifier l'assaisonnement et l'équilibre aigre-doux avec le vinaigre.

d'huile d'olive.

---

4. Préparer les toasts : découper les toasts de forme désirée. Griller et badigeonner d'huile ou poêler à l'huile. Tartiner de fromage de chèvre assaisonner si nécessaire. Avant le service, garnir de l'aigre-doux. Décorer de noisettes croustillantes et de baies roses concassées.
-