

# TOAST DE CHÈVRE AUX NOISETTES ET SUREAU



## Ingrédients pour 4 personnes

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

## 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.

3. Préparer le fromage de chèvre : aérer le fromage en le battant au fouet avec la crème fraîche et un trait

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.
- 
-