

TOAST DE CHÈVRE AUX NOISETTES ET SUREAU

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Fromage de chèvre frais	1/2 bûche
Sureau	40 gr
Noisettes	15 gr
échalote	1/2 pc
Moutarde	1/4 c. à c.
Pain	1 tranche
crème fraîche	1,5 cl
Huile d'olive	Quantité souhaitée
Curry	1/4 c. à c.
Sucre fin	Quantité souhaitée
Baies roses	1/4 c. à c.
vinaigre balsamique	1/2 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.
-
-