TOAST DE CHÈVRE AUX NOISETTES ET SUREAU ** CUISINE SAUVAGE

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 aigredoux avec le vinaigre.

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.