



# CŒUR DE CHÈVRE APHRODISIAQUE

## AU GINGEMBRE

ACCOMPAGNÉ DE SON CHÂTEAU DE L'ÉPIRÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



LES NOUVEAUX FROMAGERS

UNE RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

**Préparation : 30 mn**

**Budget : Pas cher**

**Niveau : Facile**

## POUR 4 PERSONNES

- 1 cœur tendre de chèvre cendré
- 35g de gingembre confit
- 35g d'abricots secs
- 2 à 3 cm de gingembre frais
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- Sel, poivre du moulin

Un doux mélange de fruits secs qui changera de l'ordinaire et vous promettra une folle soirée. Le gingembre frais et confit relèvera délicatement le goût du chèvre sans pour autant cacher la saveur subtile de ce fromage. Servi avec du pain brioché tiédi, vous allez tout simplement fondre de plaisir !

- Couper en tout petits dés le gingembre confit ainsi que les oreillons d'abricots secs. Dans un bol, mélanger ces fruits secs avec le mascarpone, le thym, le gingembre frais pelé et râpé, une pointe de fleur de sel et du poivre du moulin.
- Couper dans la largeur votre chèvre tout juste sorti du frigo. Répartir uniformément votre mélange au gingembre sur une des faces du chèvre. Recouvrir avec l'autre moitié du fromage, tasser délicatement et remettre au frais pendant au moins 24h à 48h afin que les saveurs du fourrage s'imprègnent bien dans le fromage.
- Sortir le chèvre 30 minutes avant dégustation et servir avec un pain brioché.

### NOTE

Il ne vous faut que très peu d'ingrédients pour cette recette, choisissez donc pour votre moitié des produits de qualité. Les abricots doivent être extra moelleux et optez pour du thym frais si possible: effet garanti!

### LE CŒUR DE CHEVRE CENDRE

Le cœur cendré est un fromage de chèvre qui subit un affinage relativement court, lui donnant cette croûte naturelle et cette texture assez humide et fondante. Il vous séduira par son odeur très légère de fromage frais, sa forme originale et son goût lacté doux et frais.

### Pourquoi cette alliance ?

Ce vin vendangé à maturité, aux notes de fruits secs et mentholées, apportera en bouche de la fraîcheur à notre palais vite asséché par ce fromage de chèvre. Une rondeur voluptueuse viendra terminer la dégustation.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur [www.lesnouveauxfromagers.fr](http://www.lesnouveauxfromagers.fr)

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## CHATEAU DE L'ÉPIRE

Nez aux notes mentholées, boisées, de noisette.  
Bouche: Sec, nerveux, bonne enveloppe, du caractère avec une pointe minérale et une finale tendue.

Et aussi:  
**Saumur Réserve des  
Vignerons 2014 Saumur  
blanc**



[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.