TARTINE CHÈVRE FAÇON MENDIANT

ACCOMPAGNÉE DE SON POUILLY FUMÉ

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

NICOLAS

Les pépites de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

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

Préparation : 5 min
Cuisson : 3 min
Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 4 Rocamadours
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 50g de fruits secs (amandes, noix, noisettes, pistaches, abricots, raisins secs, orange confite)
- 1 poignée de jeunes pousses

- Faire légèrement griller les tranches de pain. Arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter un tour de moulin à poivre. Déposer un chèvre sur le dessus. Disposer sur chaque chèvre un assortiment de fruits secs (varier les saveurs selon vos envies). Répartir le miel sur le fromage.

- Glisser les toasts 30 secondes à 1 minute sous le grill du four.

- En attendant, disposer un lit de salade sur chaque assiette. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et une touche de fleur de sel. Déposer les toasts de chèvre sur chaque assiette et déguster immédiatement.

Pourquoi cette alliance ?
Le bouquet très fruité de ce vin, ainsi que sa pointe fumée, respectent la fraîcheur du fromage et apporte un équilibre à l'ensemble de cette entrée.

LA SUGGESTION DU CAVISTE

POUILLY-FUMÉ, SAGET

Pouilly-Fumé 2015

Nez typé de fruits de la passion, pointe mangue, ananas. Un bon équilibre, avec une pointe fumée.

Et aussi :
Les Grumes Blanches
Vin de France blanc

Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur
recettes.nicolas.com

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