

# Chèvre chaud en croûte de graines de citrouille, chutney de tomates aux herbes salées |

Recette pour 4 personnes

## Description

Baguette ou pain de campagne coupée en deux sur la longueur et tartinée de fromage de chèvre aux herbes et de graines de citrouilles concassées, le tout finalisé au four quelques instants et servi avec un chutney de tomates italiennes.

## L'astuce du chef

Laissez tempérer votre fromage de chèvre à température ambiante afin qu'il soit plus facile de le travailler.

## Les herbes salées

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3685/herbes-salees-du-bas-du-fleuve-finitions-soupes-viandes-poissons>

## Ingrédients

### Pour le croûton de chèvre chaud

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 120 Gr Fromage de chèvre frais
- 75 Gr Échalote
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 30 Ml Crème 35%
- 40 Gr Graines de citrouille
  
- Sel et poivre

### Pour le chutney de tomates italiennes

- 100 Gr Oignon Jaune
- 150 Gr Tomates italiennes
- 30 Ml Sucre
- 30 Ml Vinaigre blanc
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Herbes salées
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Ciselez l'échalote française, l'oignon vert et l'oignon jaune.

Coupez les tomates en dés.

Torréfiez les graines de citrouille

Hachez l'ail.

Coupez-en deux les tranches de pain de campagne.

### Préparation du chutney

Dans une petite casserole, réunissez les tomates, l'oignon jaune, l'ail haché, la coriandre moulue ainsi que le vinaigre blanc, les herbes salées et le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide (soit environ 10-15 minutes). Terminez en ajoutant un filet d'huile d'olive et réservez au réfrigérateur.

### Préparation des croûtons de chèvre chaud

Mélangez le fromage de chèvre, la crème, l'échalote et la partie blanche de l'oignon vert. Assaisonnez de sel et poivre. Déposez les tranches de pain de campagne sur une plaque à cuisson et faites dorer au four 5 à 6 minutes. Laissez refroidir un peu puis tartinez le pain du mélange de fromage de chèvre à l'aide d'une spatule. Parsemez de graines de citrouilles.

### Dressage de vos tapas

Déposez une cuillère de chutney sur chaque tranche de pain. Parsemez-les ensuite de l'autre moitié de l'oignon vert ciselé.

**Bon appétit!**