

Chèvre chaud en croûte de noisette, chutney de tomates italiennes

Recette pour 12

Description

Baguette coupée en deux sur la longueur et tartinée de fromage de chèvre aux herbes et de noisettes 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.

Ingrédients

Pour le croûton de chèvre chaud

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 120 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Unité(s) Échalote
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 30 Ml Crème 35%
- 30 Gr Noisettes

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le chutney de tomates italiennes

- 0.50 Unité(s) Oignon
- 3 Unité(s) Tomates italiennes
- 100 Ml Sucre
- 100 Ml Vinaigre blanc
- 15 Ml Coriandre moulue
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

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

Mise en place

Ciselez l'échalote française, la ciboulette et l'oignon blanc. Coupez les tomates en dés. Concassez les noisettes. Hachez l'ail.

Préparation du chutney

Dans une petite casserole, réunissez les tomates, l'oignon blanc, l'ail haché, les graines de coriandre ainsi que le vinaigre blanc et le sucre. Assaisonnez de sel et poivre. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide (soit environ 20 à 25 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 moitié de la ciboulette. Assaisonnez de sel et poivre. Coupez la baguette en deux dans le sens de la longueur. Déposez les baguettes sur une

plaque à cuisson et faites dorer au four 5 à 6 minutes. Laissez refroidir un peu puis tartinez les baguettes du mélange de fromage de chèvre à l'aide d'une spatule. Parsemez de noisettes concassées. Faites cuire au four 5 à 6 minutes supplémentaires.

Dressage de vos tapas

Coupez la baguette en bandelettes et déposez une cuillère de chutney sur chaque bouchée. Parsemez-les ensuite de ciboulette.

Bon appétit!