

Chèvre chaud en croûte de noisette, chutney de tomates italiennes -- Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Baguette ou pain de campagne 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

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 60 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Unité(s) Échalote
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 15 Ml Crème 35%
- 8 Unité(s) Noisettes

Pour le chutney de tomates italiennes

- 1 Unité(s) Oignon Jaune
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 50 Ml Sucre
- 50 Ml Vinaigre blanc
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulu
- 1 Gousse(s) Ail

Préparation

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

Prévoir avant le cours Vidéo

Ingrédients

Épluchez la gousse d'ail, Sortir le fromage de chèvre (pour qu'il tempère)

Matériels

- 1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 couteau de chef (grand).
- 1 four, plaque a four ou pizza (ronde)
- 1 bol, 2 fourchettes, 2 linges propres
- 2 petites assiettes ou bols (regrouper toutes les découpes).
- 1 casserole (cuisson du chutney), 1 spatule ou cuillère en bois.
- 1 couteau ou spatule métallique (étaler sur le pain)

Mise en place

Ciselez l'échalote française, l'oignon vert et l'oignon jaune. Coupez les tomates en dés. Concassez

les noisettes. Hachez l'ail.

Préparation du chutney

Dans une petite casserole, réunissez les tomates, l'oignon jaune, l'ail haché, la coriandre moulue 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 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 noisettes concassées.

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!