

Melted goat cheese and roasted pine nuts crusted in honey, arugula and pepper croutons

Recipe for 4 persons

Description

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Ingredients

Chèvre

- 300 Gr Fresh goat cheese
- 1 Unit(s) French shallot
- 125 Ml White wine
- 30 Gr Pine nuts
- 6 Sprig(s) Parsley
- 6 Sprig(s) Chives
- 100 Ml 35% cooking cream
- 90 Ml Honey

- Olive oil
- Vegetable oil
- Salt and pepper

Chèvre

- 4 Handful(s) Arugula salad
- 100 Ml Vegetable oil
- 1 Unit(s) Baguette
- 70 Ml Balsamic vinegar

- Olive oil
- Vegetable oil
- Salt and pepper

Preparation

- Preparation time **20 mins**
- Preheat your at **400 F°**

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Chèvre fondant avec noix de pin rotie et crouste de miel, roquette, croutons au poivre.

Plating

plating

Bon appétit!