

Mousse de fromage de chèvre aux herbes fraîches, croûton à l'huile d'olive

Recette pour 24 tapas

Description

Mousse de fromage de chèvre frais au thym, ciboulette et miel dressé sur un croûton à l'huile d'olive et garnie de quelques lanières de tomates séchées.

L'astuce du chef

Le fromage risque de détremper les croûtons si vous les préparez trop d'avance. Accompagnez les croûtons d'une salade mesclun assaisonné d'une vinaigrette au balsamique pour une entrée simple et rapide et rapide à réaliser.

Ingrédients

Pour la mousse de fromage de chèvre

- 200 Gr Fromage de chèvre frais
- 75 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Échalote
- 30 Ml Miel
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 1 Branche(s) Thym
- 4 Unité(s) Tomates séchées

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette

Préparation

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

Mise en place

Ciselez l'échalote et la ciboulette. Hachez le thym finement. Coupez la baguette en fines tranches. Taillez les tomates séchées en fines lamelles.

Préparation des croûtons à l'huile d'olive

Déposez les tranches de baguettes sur une plaque à cuisson, salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive. Faites cuire au four pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que les croûtons soient légèrement dorés et croustillants.

Préparation de la mousse de chèvre

Dans la cuve du mélangeur, fouettez le fromage de chèvre, incorporez la crème et fouettez jusqu'à l'obtention d'un appareil léger et onctueux. Incorporez le miel, l'échalote, la ciboulette et le thym. Salez et poivrez. Transférez l'appareil dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.

Dressage de vos tapas

Dressez la mousse de chèvre sur les croûtons refroidis. Décorez avec quelques lamelles de tomates séchées. Accompagnez les croûtons d'une salade mesclun assaisonné d'une vinaigrette au

balsamique.

Bon appétit!