

Verrine de chèvre aux herbes, chantilly verte

Préparation : 35 mn

Cuisson : 2 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de fromage de chèvre frais (300 g suffisent) Chavroux ou Petit Billy

1 gros bouquet de persil

1 bouquet de ciboulette

100 g de tomates séchées à l'huile d'olive

10 cl de crème liquide entière bien froide

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Effeuille le persil, le blanchir 2 mn dans de l'eau bouillante salée puis le passer sous l'eau froide. L'égoutter en gardant un peu d'eau de cuisson. Mixer en ajoutant peu à peu l'eau réservée. Mélanger la moitié de cette purée avec la moitié du fromage de chèvre. Monter la crème très froide en chantilly en ajoutant un peu de la purée de persil restante. Mélanger ce qui reste de purée de persil avec l'huile d'olive. Couper les tomates séchées en petits dés et ajouter la ciboulette ciselée. Assaisonner la deuxième moitié de fromage de chèvre.

Monter les verrines en alternant les couches de chèvre nature, de chèvre au persil, huile de persil, tomates séchées et chantilly verte. Terminer par quelques gouttes d'huile d'olive et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Vin conseillé : un Reuilly blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>