



SUCRE-SALE, CHEVRE AUX NOIX MIEL ET RAISIN FRAIS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: sans

Pour 4 personnes:

- 1 crottin de Chavignol encore blanc et très tendre
- 30 g de cerneaux de noix en poudre plus 4 entiers
- 8 lamelles carrées de tomme de chèvre (environ 3 cm de côté)
- 4 grains de raisin blanc
- 4 càc de miel d'acacia

Couper le fromage de Chavignol en 4 et, entre vos paumes, le rouler en boules de la taille d'une petite noix.

Passer ces boules dans la poudre de noix pour qu'elles soient bien enrobées.

Dressage:

Prendre un càc de miel et la déposer au milieu d'une assiette. Poser dessus une lamelle de tome, une boule de chèvre pané aux noix en l'aplatissant légèrement dessous et dessus pour qu'elle tienne sans rouler. Surmonter chaque boule d'une autre lamelle de fromage et terminer par un grain de raisin frais. Si la "construction" vous paraît fragile, enfiler une pique au milieu pour fixer tous les éléments.