

12 décembre 2007

Brochettes de chèvre au miel et thym

Selon Cuisiner au jour le jour, février-avril 2007



(pour 4)

- 1 rondin onctueux de chèvre (j'ai mis de la bûche de chèvre frais)*
- 2 cs de miel*
- 1 petite botte de basilic (j'ai mis du thym en poudre)*
- 100 g de tomates séchées*
- 1 petite aubergine*
- 2 cs de farine*
- 1 oeuf*
- sel, poivre*
- branches de thym frais*

Coupez le rondin en 12 tranches.

Badigeonnez les tranches fines d'aubergine de miel et saupoudrez-les de thym (ou basilic hache). [Normalement, ce sont les tranches de chèvre qu'il faut badigeonner de miel et saupoudrer]

Passez les tranches d'aubergine dans la farine puis l'oeuf battu. Poêlez puis réservez sur papier absorbant.

Montez les brochettes: posez une tranche de chèvre sur chaque tranche d'aubergine puis une tomate séchée (ou une demie si elles sont grosses). Piquez avec un petit brin de thym.

Servez en amuse-bouche lors d'un apéritif dinatoire ou accompagnez d'une salade de jeunes pousses.