

# Feuilleté de coppa au chèvre frais

## sur lit de tomates et kiwis



### Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 tranches de coppa finement tranchées (essayer de les choisir pas trop grasses)
- 4 petites tomates
- 2 kiwis
- Origan
- 1 demi bûche de chèvre frais
- Vinaigrette ou huile d'olives

### Recette:

1) Préchauffer le four à 180°C (th 6). Déposer les tranches de coppa sur une plaque garnie de papier alu siliconé antiadhésif. Laisser "sécher" au four pendant 10 à 15 mn en surveillant pour ne pas que cela grille trop. Sortir la coppa du four et déposer les tranches sur du sopalin pour absorber le surplus de gras. En refroidissant elles croustillent et sont friables.

2) Plonger les tomates dans l'eau bouillante pendant 30 secondes pour les peler facilement. Les couper en dés après avoir enlevé le jus.

3) Peler les kiwis et les couper en petits dés.

3) Dans chaque assiette, déposer une tranche de coppa, quelques dés de tomates, quelques dés de kiwi, quelques copeaux de chèvre frais, recouvrir d'une tranche de coppa, de quelques dés de tomates et de kiwi, de chèvre frais. Saupoudrer d'origan.

4) Servir accompagné d'une sauce au vinaigre balsamique ou d'un filet d'huile d'olives et de fines tranches de pain de campagne grillées.