

Croustillant de chèvre et légumes confits au miel



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 pièces	Feuilles de brick	~
2 pièces	Fromage de chèvre en buche	~
100 g	Miel liquide de fleurs en pot 1 kg ST MAMET	0042661
PM	Origan en feuille en boîte 120 g DUCROS	0060369
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
600 g	Riste d'aubergine en boîte 2/5 CHARLES ET ALICE	0044171
500 g	Salade mélange Mesclun et jeunes pousses	~
5 centilitres	Sauce vinaigrette échalote et oignon rouge en bouteille 1 L MAILLE	0033281
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Tailler les buches de fromage de chèvre en 20 tranches égales.
- 2 A l'aide d'un pinceau badigeonner les feuilles de brick avec le miel liquide, déposer la riste d'aubergine et ajouter deux tranches de fromage de chèvre. Assaisonner sel, poivre et origan. Rouler les feuilles de brick de façon à bien enfermer la garniture à l'intérieur.
- 3 Déposer les préparations sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson. Enfourner à 180°C les croustillants pendant 8 à 10 minutes pour les rendre bien croustillants et dorés. Servir bien chaud accompagner d'un mélange de jeunes pousses de salade.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl Vieilles vignes DOMAINE JOEL TALUAU