

Croustade de chèvre frais à l'huile de noisette

Niveau : Facile

4 personnes

Ingrédients

4 chèvre frais

4 feuilles de brick

2 cuillères à soupe d'huile de noisette

1 cuillère à soupe d'huile d'Olive

Mesclun

1 poignée de noisettes décortiquées

Sel, poivre au moulin

Temps de préparation : 15min Temps de cuisson : 15 min

Etapes de Préparation

1 Préchauffez le four th. 6 (200 °C). Au pinceau, badigeonnez les feuilles de brick à l'huile d'olive.

2 Au milieu de la feuille de brick, disposez les noisettes préalablement concassées sur le chèvre frais. Enfournez pour 10 min.

3 A la sortie du four, appliquez au pinceau l'huile de noisette sur les croustades. Déposez ces dernières sur la salade de mesclun assaisonnée à l'huile de tournesol et au vinaigre de cidre aromatisé au miel.

***Petite variante :** Vous pouvez ajouter un peu de miel ou des figues dans les croustades, changez alors de vinaigre pour le mesclun : un vinaigre de cidre tout simplement.*

