La salade de chèvre d´Ozo parfumé au thym, vinaigrette à l´huile de noix et miel

Type de plat :

Entrée

Catégories :

Produits laitiers, œufs, dérivés

Ingrédients

- ✓ 2 chèvres d´Ozo frais
- ✓ 4 disques de feuilletage de 10 cm de diamètre
- ✓ 4 disques de feuilletage de 15 cm de diamètre
- ✓ 1 filet de crème
- ✓ thym frais
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ salade mélangée
- ✓ amandes grillées
- ✓ noix hachée
- ✓ ciboulette hachée
- ✓ dés de tomates
- ✓ vinaigrette
- ✓ 4 cuil. à soupe d´huile de noix
- ✓ 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xeres
- ✓ 1 cuil. à soupe de miel d´acacia
- ✓ sel- poivre

Préparation

Mélangez le chèvre, la crème et le thym et un peu de poivre pour obtenir une masse homogène. Disposez les ronds de feuilletage (10 cm) sur la table, passez-les au jaune d'œuf, disposez une quenelle de chèvre au centre, recouvrez avec les autres disques (15 cm). Fermez bien et coupez l´excédent de pâte. Passez à nouveau la dorure et enfournez 15 min à 200°c. Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients et faites-la tiédir*. Assaisonnez la salade, décorez harmonieusement et servez immédiatement.

*comment faire tiédir une vinaigrette ? En la versant dans un poêlon qui sera laissé à côté d´une source de chaleur. Ou bien la verser dans une casserole chaude.

La Bergamote

Jean-François et Christine Begon