

POIREAUX TIEDES, NOISETTES ET CHEVRE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: quelques mn

Pour 4 personnes:

4 ou 5 petits poireaux par personne

1 crottin de Chavignol ou 1/2 chèvre du Charolais assez frais

2 càs de crème

8 càs d'huile de noisette

2 càs de noisettes concassées et torrifiées

2 càs de vinaigre balsamique

sel et poivre

Parer les poireaux et les laver pour éliminer la terre éventuelle qu'ils contiennent. Les couper tous à la même longueur .

Les cuire à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes. Une lame de couteau doit les transpercer sans résistance. Les passer sous l'eau glacée et les réserver sur un torchon pour éliminer le maximum d'humidité.

Pendant la cuisson des poireaux, écraser le chèvre à la fourchette et lui incorporer la crème, les noisettes et 2 càs d'huile de noisette, ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

Préparer une vinaigrette avec le reste de l'huile et le vinaigre balsamique, assaisonner.

Tiédier les poireaux 10 secondes au micro-ondes s'ils ont refroidi, les déposer en parallèle sur une assiette et disposer 3 petites quenelles de fromage de chèvre pour les séparer. Arroser de quelques gouttes de vinaigrette.