

MINI CROUSTILLANT DE CHÈVRE

tomate confite, basilic-menthe

RECETTE POUR 20 MINI CROUSTILLANTS

ÉLÉMENTS DE BASE

Feuilles de brick	10 pièces
Crottin de chèvre moelleux	0.250 Kg
Tomate confite	0.200 Kg
Huile d'olive	4 cl
Basilic	1 botte
Menthe	½ botte
Fleur de sel	PM
Poivre du moulin	PM



PROGRESSION

- 1. Détailler des petits disques** à l'aide d'un emporte-pièce en doublant les feuilles de brick. Huiler les disques et les mouler dans des moules en silicone.
- 2. Ciseler** le basilic et la menthe, mélanger avec le fromage de chèvre. Assaisonner.
- 3. Emplir** l'intérieur des croustillants avec l'appareil au chèvre. Disposer dessus un quartier de tomate et un filet d'huile d'olive.
- 4. Cuire à four chaud 180°C** pendant 10 min environ.
- 5. Servir chaud** et décorer d'une feuille de basilic

Note :

Pendant la saisonnalité des tomates, la tomate confite peut être remplacé par des quartiers de tomates fraîches mondées.