



COMME UNE CERVELLE DE CANUT AU FROMAGE DE CHEVRE, CONFITURE DE TOMATE ET PAIN FRIT

Recette pour 4 personnes

Fromage de chèvre frais	250g
Echalote	2 échalotes
Ciboulette	¼ botte
Aneth	¼ botte
Persil	¼ botte
Vinaigre de cidre	2 cuil. à soupe
Huile olive	2 cuil. à soupe
Sel, poivre	PM
Tomate ananas	4 pièces
Sucre	50g
Pain	1 Baguette Authentique
Beurre	100g
Oignon	2 oignons

Ecraser à la fourchette le fromage, ajouter les échalotes hachées ainsi que les herbes, l'huile d'olive et le vinaigre ; assaisonner et réserver au froid.

Plonger les tomates dans l'eau bouillante 15 secondes, ôter la peau et retirer les pépins. Faites cuire 30 minutes avec le sucre. Puis réserver.

Couper le pain en gros croutons, tailler les oignons fins. Faire revenir au beurre les oignons et le pain jusqu'à l'obtention d'une jolie caramélisation ; puis mixer très fort pour obtenir une poudre.

Reste le dressage :

Poser une jolie cuillère de confiture de tomate ajouter une quenelle de fromage de chèvre aux herbes et parsemer de pain frit.

A servir avec une jolie salade de saison.

Bon appétit.

Anthony CAILLOT

8-10 Rue des croisiers
14000 CAEN
02.31.97.44.48

www.acontresens.fr
info@accontresens.fr