



LA BASE
SALADE
QUI...
INSPIRE
...VOS CRÉATIONS

Crottin de chèvre et abricot

Une composition simple et savoureuse grâce à la gourmandise et l'onctuosité du fromage de chèvre, le tout, relevé par la fraîcheur de la figue. Un dé-lice !



Coûts/portion : 4,04€



Préparation : 20 min



Cuisson : 5 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- 150g Base salade inspire RIZ NOIR
- 40g Chèvre crottin (4 tranches)
- 4 Croûton de pain baguette
- 30g Magret fumé tranché
- 2 Abricot
- 2g Ciboulette
- 10g Mâche
- 10g Noix
- Huile d'olive
- Sel & poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Commencer par laver la mâche et la ciboulette. Essorer la mâche, puis ciseler la ciboulette.
2. Tailler le crottin de chèvre en tranches de 10 grammes avec une découpe homogène et régulière.
3. Dans une baguette, tailler quatre beaux croûtons, d'une épaisseur d'un centimètre. Disposer le chèvre par-dessus avec un filet d'huile d'olive. Puis enfourner à 210° durant 5 minutes.
4. Laver les abricots, puis les tailler dans le sens de la longueur.
5. Dresser le riz noir au fond d'une assiette creuse, les abricots, puis intercaler les croûtons de chèvres et du magret fumé tranché roulé. Parsemer les noix concassées et la ciboulette.
6. Assaisonner selon vos envies et vos besoins si nécessaire.

LES CONSEILS ET ASTUCES DE NOTRE CHEF

par Alban Rousseau

Pour parfumer un plat à base d'abricot, cassez quelques noyaux en deux pour en prélever l'amande. Cela amènera un arôme délicat à votre préparation.



Base Salade INSPIRE
RIZ NOIR, sauce soja, graines
de lin & huile d'olive 1,2 kg



Labeyrie Restauration
Magret de canard Fumé 250 g



Retrouvez d'autres inspirations sur :

