

RECETTES SPECIAL CHAVOUOTH

Aumônière de figues au chèvre et miel

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 Feuilles de bricks
- 4 Figues fraîches
- 1 bûche de chèvre
- 4 cuil. à soupe Miel liquide

Rincez les figues et coupez-les en 2.

Superposez les feuilles de bricks par deux.

Placez les figues au centre

Placer au milieu de la figue, une tranche de bûche de chèvre d'environ 2cm
Mettre sur la figue et chèvre une cuillère à soupe de miel

Fermer la feuille de brick à l'aide d'un fil ou brin de ciboulette

Cuire environ 20 minutes au four à 180 C.



Temps de préparation : 15-20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Carpaccio de betteraves au bleu, pistaches et roquette

Ingrédients pour 4 personnes

Salade :

- 2 betteraves cuites (sans peau)
- 1/4 de tasse de fromage bleu émietté
- 40 pistaches environ
- 1 poignée de Roquette

Sauce :

- 1 cs Vinaigre balsamique
- 3-4 cs Huile d'olive
- Sel, Poivre en moulin

1. Couper des tranches aussi fines que possible de betteraves.
2. Les disposer en rosace dans une assiette.
3. Disposer au centre des feuilles de roquette ou mesclun.
4. Répartir les pistaches sur chaque assiette
5. Assaisonner l'ensemble avec : vinaigre balsamique + huile d'olive + poivre + sel.
6. Poser les morceaux de bleu sur la salade. (ou à l'aide d'un économe, faire des copeaux de parmesan)



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : aucun