Yannick Tessier

Finger food

Figue au noir de bigorre et fromage de chèvre aux noix

30 min	30 min	0	0	419
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des tapas

1. A l'aide d'un couteau scie, couper de fines tranches de baguette et les réserver sur une assiette.
2. Faire griller les tranches de pain à l'aide d'un grille pain et les réserver sur l'assiette.
3. Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
4. Hacher grossièrement les cerneaux de noix avec l'éminceur, réserver dans un bol.
5. Ôter le pédoncule des figues préalablement lavées, les couper en deux puis en lamelles d'un demi-centimètre.
6. Réserver les lamelles de figues sur une assiette.
7. Verser la crème liquide bien froide dans un cul de poule puis la fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
8. Couper le chèvre en morceaux, le mettre dans un saladier et l'écraser à la fourchette.
9. Assaisonner avec du sel et du poivre puis ajouter la ciboulette, les cerneaux de noix, un trait d'huile d'olive et mélanger.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les tapas

3 **Figue fraîche**
150 g **Jambon cru**
1 **Baguette(s) de pain**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la mousse de chèvre

200 g **Chèvre**
200 g **Noix (cerneau)**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

10 Verser la crème montée et mélanger avec une maryse. Finir de mélanger avec un fouet.

11 Lisser la surface du mélange et le réserver au réfrigérateur.

12 Tailler le jambon noir de Bigorre en fines lamelles avec un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.

Étape 2

Dressage

1 Etaler les croûtons sur une planche à découper et verser un petit filet d'huile d'olive sur chacun.

2 Déposer une lamelle de figue sur chaque tranche de pain.

3 Faire des quenelles de chèvre avec une cuillère à soupe trempée dans l'eau chaude. Les déposer sur les figues.

4 Finir avec deux tranches de noir de Bigorre par toast.

5 Dresser les tapas sur une assiette ou un plat puis servir.