



Entrées froides au fromage

Mille-feuille au chèvre et légumes du soleil



1h40 **25 min** **15 min** **1h** **281**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le chèvre

400 g **Chèvre frais**
1 botte(s) **Basilic**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les légumes

1 **Courgette**
2 **Tomate(s)**
1 **Aubergine**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Laver et essuyer les légumes.
- 2 Couper les tomates en tranches. Enlever les pépins et les laisser égoutter sur du papier absorbant.
- 3 Couper l'aubergine et la courgette en tranches de 5 mm.
- 4 Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive, mettre les tranches d'aubergine et de courgette. Les faire dorer sur leurs deux faces. Assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Les égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 2

Préparation du chèvre

- 1 Laver et essuyer le basilic.
- 2 Effeuilleter et ciseler le basilic.
- 3 Garder quelques feuilles de basilic pour la décoration.
- 4 Dans un bol, mélanger le chèvre avec un filet d'huile d'olive.
- 5 Si le mélange est trop épais, le détendre avec un peu de crème liquide.

- 6 Saler, poivrer. Ajouter le basilic ciselé et mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage des mille-feuilles

- 1 Dans un plat, alterner une couche de légumes avec une couche de chèvre, jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 2 Terminer par une couche de chèvre.
- 3 Mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure.
- 4 Couper en parts avant de servir.
- 5 Il est aussi possible de préparer les mille-feuilles dans de petits ramequins individuels.