

Fromages

Fromage de chèvre, chutney de cerises, sucrine et pain d'épice



1h05 10 min 45 min 10 min 167

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des cerises

- 1 Rincer puis équeuter les cerises.
- 2 Toujours ôter les queues après avoir lavé les cerises. Enlevées avant, les cerises risquent de gorger d'eau et de perdre leur saveur.
- 3 Dénoyer les cerises. Réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson du chutney

- 1 Verser le sucre en poudre dans une casserole et faire légèrement caraméliser.
- 2 Quand le sucre a fondu en caramel, déglacer au vinaigre balsamique en faisant attention aux éclaboussures.
- 3 Laisser reprendre l'ébullition. Puis ajouter les cerises, baisser le feu et laisser composer pendant 30 à 45 minutes.
- 4 Au bout de 15 à 20 minutes, vérifier que les cerises n'attachent pas et rendent bien leur jus. Continuer la cuisson.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chutney de cerises

400 g **Cerise(s)**
2 dl **Vinaigre balsamique**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour la garniture

160 g **Laitue(s)**
150 g **Chèvre frais**
4 tranche(s) **Pain d'épices**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

- 5 Lorsque les cerises sont bien cuites et onctueuses, couper le feu.

Étape 3

Dressage

- 1 Selon le goût, ajuster le dosage de sucre et de vinaigre et ajouter du zeste de citron vert râpé.
- 2 Bien mélanger et dresser dans des petits bocaux ou des verrines.
- 3 Tailler les cœurs de sucrose en quatre. Ôter la base trop dure.
- 4 Couper une tranche du fromage de chèvre.
- 5 Dans une coupelle, déposer les quartiers de sucrose, les assaisonner d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de fleur de sel. Ajouter éventuellement du poivre.
- 6 Sur une assiette, disposer le pot de chutney, le fromage et la salade. Décorer avec une ou deux cerises fraîches.
- 7 Ajouter quelques tranches de pain d'épices, nature ou toastées.