Thomas Boullault

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. Dénoyauter 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 comporter 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 sucrine en quatre. Ôter la base trop dure.

4 Couper une tranche du fromage de chèvre.

5 Dans une coupelle, déposer les quartiers de sucrine, 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, natures ou toastées.