

Entrées froides au fromage

Fromage de chèvre frais aux œufs de truite sur lit de mâche et tomates


2h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

2h

REPOS

297

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Fromage et salade

100 g **Chèvre frais**
 60 g **Oeufs de truite**
 120 g **Mâche**
 80 g **Fromage blanc**
 40 g **Crème fraîche épaisse**
 4 **Noix (cerneau)**
 1 **Tomate(s)**
 0.5 **Citron(s)**
 0.3 botte(s) **Ciboulette**
 1 **Poivre**
 1 **Sel**

Vinaigrette

3 cl **Vinaigre de Framboise**
 4 cl **Huile de tournesol**
 2 cl **Huile de noix**

Étape 1

Préparation de la garniture et du fromage

- 1 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur et la réserver dans un ramequin.
- 2 Couper la tomate préalablement mondée, en quatre avec un couteau éminceur. Retirer l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Découper ensuite les pétales de tomate en lamelles. Réserver dans un ramequin.
- 4 Retirer les cerneaux de noix.
- 5 Retirer la peau qui est en surface à l'aide d'un couteau d'office car elle apporte de l'amertume. Réserver.
- 6 Dans un saladier, ajouter le fromage de chèvre et l'écraser avec une fourchette.
- 7 Verser ensuite la crème et mélanger. Ajouter le fromage blanc et mélanger à nouveau.
- 8 Ajouter la ciboulette, du sel, du poivre et mélanger.
- 9 Couper un citron en deux. Le presser sur la préparation puis mélanger.
- 10 Ajouter les œufs de truite et mélanger. Réserver le

mélange au réfrigérateur.

Étape 2

Réalisation de la vinaigrette

- 1** Dans un bol, verser le vinaigre de framboise puis le sel et le poivre. Mélanger vigoureusement.
- 2** Ajouter les huiles et mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage

- 1** Dresser un lit de mâche sur une assiette. Ajouter la tomate.
- 2** Placer le fromage à l'aide d'une cuillère à glace. Ajouter les cerneaux de noix.
- 3** Assaisonner avec la vinaigrette et finir avec quelques tiges de ciboulette. Servir aussitôt.