



Les saisons d'Unifерme

Tarte tatin au fromage de vache frais

(pour 4 personnes)

Préparation: 20 minutes Cuisson: 30 minutes

Ingrédients :

- ◇ - 1 pâte feuilletée
- ◇ - 4 pommes fermes
- ◇ - 250g de fromage de vache frais bien ferme
- ◇ - 15 ml de miel liquide (acacia ou châtaignier)

Préparation:

1. Éplucher, couper les pommes en quartiers ou en cubes.
2. Dans une poêle, mettre une grosse cuillère à soupe de miel liquide, rajouter les pommes et faire caraméliser.
3. Beurrer le moule à tarte, mettre les pommes caramélisées, recouvrir de tranches de fromage frais d'1 cm d'épaisseur, recouvrir d'une pâte feuilletée, piquer le dessus à la fourchette et mettre au four 30 min.
4. Servir tiède, en entrée sur une salade ou à l'apéritif, coupée en petits carrés.



Les saisons d'Unifерme

Crêpes fourrées au fromage de brebis Et au miel

(pour 4 personnes)

Préparation: 10 minutes Cuisson: 15 minutes

Ingrédients :

- ◇ - 200 g de fromage de brebis frais (ou 1 pot de "brousse" de brebis)
- 3 cuillères à soupe de miel d'acacia liquide
- 1 gousse de vanille
- 8 crêpes maison ou achetées dans le commerce

Préparation:

1. Partager la gousse de vanille en deux, la gratter dans le miel et faire chauffer doucement au bain-marie pendant 1/4 d'h, puis enlever la gousse.
2. Mélanger le miel refroidi et le fromage de brebis en une masse lisse.
3. Préparer ou réchauffer les crêpes, les badigeonner de la masse et les enrouler.
4. Décorer de quelques fleurs de violette ou de pâquerettes et d'un mince filet de miel et servir froid.



Les saisons d'Unifерme

Cake aux olives et fromage de Chèvre frais (pour 6 personnes)

Préparation: 30 minutes Cuisson: 15 minutes

Ingrédients :

- ◇ - 250 g de farine
- ◇ - 4 œufs
- ◇ - 1/2 verre de vin blanc sec
- ◇ - 1/2 verre d'huile d'olive
- ◇ - 180 g de fromage de chèvre frais
- ◇ - 200 g d'olives vertes dénoyautées
- ◇ - dés de jambon

Préparation:

1. Préchauffer le four à 240°C.
2. Mélanger farine et œufs.
3. Ajouter huile, fromage écrasé, olives et jambon.
4. Ajouter le vin. Mélanger.
5. Beurrer un moule à cake tapissé de papier aluminium.
6. Mettre à four chaud 3/4 d'heures environ (surveiller la cuisson).



Les saisons d'Unifерme

Cœur de chèvre sur canapés de Pain d'épices (pour 4 personnes)

Préparation: 10 minutes Cuisson: 1 minute

Ingrédients :

- ◇ - 1 fromage de chèvre frais
- 8 tranches de pain d'épices
- miel liquide
- thym
- poivre

Préparation:

1. Déposer un petit peu de chèvre frais sur chaque tranche de pain d'épices, ajouter un peu de miel liquide et de thym sur chaque canapé.
2. Tourner un tour de moulin à poivre.
3. Passer sous le grill entre 30 secondes et 1 minute (suivant la puissance de votre four), pas plus.
4. Voilà, vos canapés sont prêts pour l'apéritif !