

RECETTE

Tarte à la tomate et au chèvre

(pour 4 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 2 grosses tomates
- 2 fromages de chèvre gros lac
- 2 c à s de moutarde
- 1 œuf
- 10 cl de crème fraîche
- poivre

Préparation:

1-Placer la pâte dans un moule à tarte. Piquer-la de avec une fourchette.

2- Tartiner le fond de tarte avec de la moutarde.

3- Couper les tomates en rondelles puis les mettre sur la tarte.

4- Couper les fromages de chèvre en rondelles et les répartir sur la tarte. Battre l'œuf avec la crème et verser sur la tarte.

5- Enfourner à 180°C pendant 35 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le fromage de chèvre, légèrement doré.

Se mange tiède ou froide avec une salade verte.

Uniferm 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.uniferm.fr / Facebook : Uniferm



RECETTE

Tartinade chèvre basilic citron

(pour 4 personnes)

Préparation : 15 mn

Ingrédients :

- 200 g de chèvre frais
- quelques feuilles de basilic
- 1 citron
- Huile d'olive
- Poivre, sel

Préparation:

1-Ecraser le fromage de chèvre avec le jus de citron et l'huile d'olive.

2- Mélanger jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

3- Ciseler les feuilles de basilic

4- Mélanger le basilic à la tartinade et saler, poivrer selon les goûts.

Idéal à l'apéritif avec des biscuits salés ou avec des crudités.



Uniferm 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.uniferm.fr / Facebook : Uniferm



RECETTE

Cannelés aux chèvre

(pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 50 mn

Ingrédients :

- 60 g de beurre demi sel
- 50 cl de lait
- 2 œufs entier + 2 jaunes
- 2 Gros lacs de chèvre crémeux
- 100 g de farine
- Poivre, sel

Préparation:

- 1-Préchauffer le four à 250°C.
- 2- Faire tiédir le lait puis ajouter le beurre.
- 3- Dans une terrine, mettre la farine, les œufs, et le fromage émietté. Mélanger, saler et poivrer.
- 4- Ajouter le mélange lait et beurre. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 5- Mettre dans les moules a cannelés, remplir à moitié.
- 6- Faire cuire 10 min a 250°C. Puis 40 min a 170°C.

Idéal pour varier vos apéritifs.



Uniférme 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.uniférme.fr/ Facebook : Uniférme

RECETTE

Chèvre chaud

(pour 4 personnes)

Préparation : 5 mn Cuisson : 10-15 mn

Ingrédients :

- 4 tranches de pain
- 1 salade
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- 2 fromages de chèvre gros lac crémeux ou frais

Préparation:

- 1-Couper les fromages de chèvre horizontalement et coupez 4 tranches de pain.
- 2-Préchauffer le four à 180°C.
- 3- Mettre le fromage sur les tranches de pain, saupoudrer d'herbes et ajouter un filet d'huile d'olive puis placer au four.
- 4- Laisser cuire 10-15 minutes selon votre préférence. Servir avec de la salade verte ou des crudités maison.

Variante : Ajoutez un filet de miel à la sortie du four.

Vous pouvez aussi paner vos fromages de chèvre avec de la chapelure et des œufs en les faisant revenir à la poêle.



Uniférme 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.uniférme.fr/ Facebook : Uniférme

