

Crottins de chèvre lardés au balsamique chocolaté et brisures de noix



Préparation: 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 crottins de chèvre légèrement secs
15cl de vinaigre balsamique
2 carrés de chocolat noir de 5 g
15 g de beurre
8 tranches de lard fumé
8 tranches de pain de mie ou de pain aux noix
5 cl d'huile d'olive
20 g de cerneaux de noix

Mettre le vinaigre dans une petite casserole et le faire réduire d'un bon tiers en le portant à ébullition. Hors du feu ajouter le chocolat et le beurre mou et fouetter l'ensemble pour obtenir une sauce lisse. Saler et poivrer et si possible maintenir la sauce au chaud.

Préchauffer le grill du four. Concasser finement les cerneaux de noix et couper les crottins en 2 dans l'épaisseur. Entourer chaque moitié d'une tranche de lard fumé et en garnir les tranches de pain découpées en rond à l'emporte pièce. Déposer les tartines sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et arroser d'huile d'olive et saupoudrer de noix concassées. Faire griller quelques minutes en surveillant et servir sur assiette nappé de sauce chocolaté et avec quelques feuilles de salade.

Vin conseillé : un Rivesaltes rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>