



Chèvre frais aux poires caramélisées

Entrée

Pour 8 personnes

INGREDIENTS

- 5 tranches épaisses de lard fumé
- 4 cuillères à café de gelée de groseilles
- 2 fromages « crottin de chèvre »
- 4 grosses poires
- 2 cuillères à soupe de miel

RECETTE

- Découper la couenne du lard et la faire frire à la poêle, à sec. Mettre de côté sur un papier essuie-tout afin de la sécher. Une fois bien séchée, la mouliner.
- Faire revenir les tranches de lard à sec. Ensuite, les badigeonner de gelée de groseilles rouges et les repasser à la poêle sur chaque face. Les retirer et déglacer la poêle avec un peu d'eau.
- Couper les poires en tranches épaisses et les faire caraméliser avec le miel.
- Dresser l'assiette en alternant les poires, le lard préalablement coupé en morceaux et le fromage.
- Au centre, couler le jus de groseilles puis saupoudrer le tout de poudre de couenne séchée.

COMMENTAIRES

- **Difficulté** : facile
- **Temps de préparation** : environ 15 minutes
- **Temps de cuisson** : environ 20 minutes
- **Appréciation** : entrée succulente, de qualité, à petit prix, alliant fraîcheur et légèreté. Une jolie balance entre le sucré et le salé.
- **Trucs et astuces** : bien faire sécher les couennes avant de les mixer.

Les ateliers cuisine « GABS »

- Charlotte
- Dominique
- Fabienne
- Graziella
- Murielle
- Audrey (Animatrice)

Date : 20 octobre 2016

