

Famille Blanchet

Hostellerie des Ducs

47120 Duras

Jeunes pousses au chèvre chaud et miel de fleurs



POUR 4 PERSONNES

- Des jeunes pousses de salade
- 4 cabécous de la chèvrerie de Lanauze
- 200 g de faisselle égouttée
- Crème liquide
- 4 feuilles de brick
- 12 croûtons de pain grillé
- 4 cuillerées à soupe de miel de fleurs
- 16 gariguettes du Lot-et-Garonne
- 24 noisettes du Lot-et-Garonne

- Vinaigrette avec moitié huile de noisette, moitié huile d'arachide
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre



Avec le miel produit par
**Loïc Saint-Marc et
Christine Pouget, Moulin à vent**
à Beyssac - Marmande

Mettre les noisettes à torrifier 15 min à 150°

Plier la feuille de brick avec le cabécou et la cuillère de miel.

Mettre au four jusqu'à coloration.

Monter au batteur 200 g de faisselle égouttée et 2 cuillerées de crème liquide.

Rajouter un peu de sel et de piment d'Espelette.

Tartiner ce mélange sur les croûtons et rajouter un filet de miel liquide.

Dans un saladier, mélanger les jeunes pousses de salade et la vinaigrette.

Dresser la salade assaisonnée dans les assiettes, avec les croûtons et la brick dorée.

Décorer avec les gariguettes coupées en quartiers et les noisettes torrifiées.

