

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Ballotins au chèvre, tomate et cumin

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de brick (10 tr)
- de l'huile d'olive en spray
- 6 tranches fines de lard fumé
- 12 tranches de chèvre en bûche
- 200 g de crème liquide entière
- 4 œufs
- 12 tomates cerise (6 jaunes et 6 rouges pour ma part)
- du cumin en poudre ou mélange plein sud
- du poivre 5 baies
- pas de sel compte tenu du chèvre et du lard



Préparation:

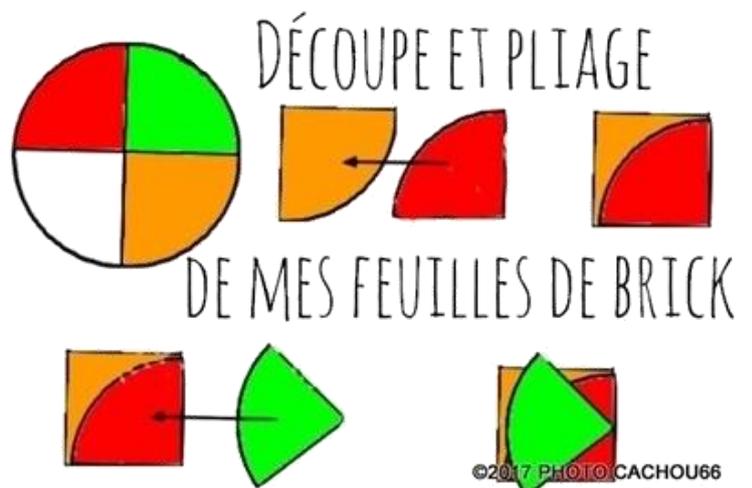
Préchauffez le four à 180°C. Placez le moule 12 muffins en silicone sur la plaque alu perforée. Coupez les tranches de lard et les tomates en 2 ainsi que la bûche de chèvre en 12 tranches. Otez le papier entre les feuilles de brick. Vaporisez les feuilles de brick d'huile olive. Superposez-les. Coupez-les en 4. Réalisez des carrés en superposant deux 1/4 de feuille de brick, posez 1/4 de feuille en travers. Placez une 1/2 tranche de lard et une rondelle de chèvre au centre des feuilles de brick.

Conseils et/ou suggestion :

Mangez chaud avec une salade verte, délicieux.

Placez sur l'empreinte et enfoncez l'ensemble. Mon astuce pour éviter aux feuilles de remonter. Posez sur le chèvre 2 demi tomates (1 rouge, 1 jaune). Saupoudrez de cumin en grains ou de plein sud (aromate) et poivrez. Perso, je ne sale pas compte tenu du chèvre et du lard. Dans un pichet verseur, versez la crème et cassez les œufs. Mélangez à la cuillère magique. Versez l'appareil dans les ballotins. Enfourez 25 minutes au four à 180°C (selon four).

Bon Appétit



©2017 PHOTO CACHOU66