



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Verrine de blé et chèvre de Sainte-Maure,
vinaigre de tomate



Préparation : 30 Min - Cuisson : 30 Min

Pour 6 personnes

Blé : 300 gramme(s) | **Eau** : 1 Litre(s) | **Oignon(s)** : 1/2 pièce(s) |

Concombre(s) : 1 pièce(s) | **Branche(s) de céleri** : 3 pièce(s) |

Persil plat : 3 branche(s) | **Echalote(s)** : 1 pièce(s) |

Tomate(s) cerise(s) : 200 gramme(s) | **Vin blanc sec** : 10 centilitre(s) |

Vinaigre de tomate : 5 centilitre(s) | **Arôme(s) ail, thym, laurier** : 1 pièce(s) |

Huile d'olive : 1 centilitre(s) | **Sel fin** : 6 Pincée(s) | **Sainte Maure Frais** : 1 pièce(s)

Tailler la moitié du chèvre en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et le reste en petits cubes (brunoise). **Éplucher** l'oignon et le ciseler en petits dés. Éplucher le concombre et le poivron rouge, puis les tailler en petits dés de 5 mm de côté.

Éplucher et **ciseler** l'échalote. **Tailler** les tomates cerises en quartiers.

Éplucher et hacher finement le persil. Dans une casserole, faire revenir les oignons ciselés avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel fin. **Ajouter** le blé et le nacrer. Ajouter ensuite le vin blanc et laisser réduire. Verser au fur et à mesure l'eau ou le bouillon. **Laisser** cuire doucement en remuant pendant environ 10 à 12 min. Pour finir, ajouter les dés de chèvre de Sainte-Maure et rectifier l'assaisonnement. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire suer doucement l'échalote, l'ail, le thym et le laurier. **Ajouter** le céleri et cuire 2 min, puis finir en ajoutant le concombre et les tomates cerises. **Rectifier** ensuite l'assaisonnement, puis ajouter une cuillère à soupe de vinaigre de tomate.

Poursuivre la cuisson pendant 3 min, parsemer le tout d'herbes fraîches hachées. Dans une verrine, **disposer** du blé puis une tranche de chèvre de Sainte-Maure, et recouvrir le tout du minestrone de légumes.

Le plus du chef : Vous pouvez gratiner le chèvre sous le gril avant d'ajouter les légumes.



- Nez : de citron, fumé, iodé.
- Bouche : Nerveux, finale fraîche.

le conseil de votre caviste :

Les Chanvrières, Fournier 2007
Menetou Salon blanc

Et aussi :

Bourgogne Aligoté,
Joseph Drouhin 2008

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION