

N°72



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

apéRO

Crottin sur pain d'épices
Ossau-Iraty, confiture de cerise noire



Recette de Brigitte Richon, extrait de l'ouvrage "Apéros d'initiation & Vins de Pays" -
photographies de Philippe ASSET - collection Hachette Pratique

NICOLAS

Préparation : 10 min

Crottin sur pain d'épices - pour 4 personnes

2 tranches de pain d'épices | 1 chèvre | 2 c. à soupe de pistaches concassées

Découper des carrés de pain d'épices et des cubes de fromage.

Poser, dans les cuillères, le pain d'épices, le fromage et parsemer de pistaches.

Ossau-Iraty*, confiture de cerise noire - pour 4 personnes

1 pot de confiture de cerises | 100 g d'Ossau Iraty | 1 c. à soupe de piment d'Espelette

Découper l'Ossau Iraty en petits cubes.

Dans les cuillères, disposer au fond la confiture, recouvrir de cubes de fromages.

Saupoudrer de piment d'Espelette.

*Fromage de brebis.

- Nez : de menthol, de garrigue, d'arbuscules.
- Bouche : bonne allonge sur des tannins savoureux.



le conseil de votre caviste :
Petites Récoltes, Vin de Pays
des Collines de la Moure 2007

Et aussi :
Sancerre blanc
les Champs Clos 2006