



Aumônière de crottins mariné à l'huile d'olive et à la fleur de thym



Amuse-bouche



Facile



4



20 min

Ingrédients

- 4 crottins
- 4 feuilles de brick
- 12 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- fleurs de thym
- 4 poignées de frisée
- 16 cure-dents

- ▶ La veille, tailler les Crottins en petits dés. Dans un bol, les mélanger délicatement avec l'huile d'olive et la fleur de thym. Laisser mariner 24 heures au réfrigérateur.
- ▶ Pour la vinaigrette à l'huile d'olive : mélanger le jus de citron avec une pincée de sel et de poivre puis ajouter l'huile d'olive.
- ▶ Assaisonner la frisée avec cette vinaigrette.
- ▶ Couper chaque feuille de brick en 4. Disposer 1/8 de chèvre mariné au centre de la feuille de brick. Former une aumônière, la maintenir avec un cure-dents.
- ▶ Cuire les aumônières 5 min ; au four à 200°C. Retirer les cure-dents et dresser.

Maryse Desbois

Publié sur le site de l' Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le samedi 10 septembre 2005.