



Croustillants de crottin, Marmelade de griottes



Entrée



Four



4



39 min

Ingrédients

- 2 Crottins
 - 2 feuilles de brick
 - 20 g de beurre
 - 10 cl de jus
 - 90 g de griottes au sirop
 - 10 g de sucre cassonade
 - poivre
- ▶ Egouttez les griottes, gardez 10 cl de jus. Hachez-les grossièrement.
- ▶ Faites revenir les griottes dans 20 g beurre, saupoudrez de sucre, ajoutez les 10 cl jus et le réduire jusqu'à consistance sirupeuse (jus épais). Laissez refroidir.
- ▶ Coupez les crottins en 4.
- ▶ Préchauffez le four à 200°C.
- ▶ Faites fondre 10 g de beurre.
- ▶ Coupez les feuilles de brick en 8 triangles d'environ 7 cm de longueur) et badigeonnez-les de beurre fondu avec un pinceau.
- ▶ Mettez sur une plaque antiadhésive ou une plaque de four légèrement beurrée.
- ▶ Cuire au four 2 minutes afin d'obtenir une légère coloration. Laissez refroidir.
- ▶ Répartissez la marmelade sur chaque croustillant, placez les morceaux de Crottin et poivrez.
- ▶ Servez à l'apéritif en guise d'amuse-bouche.



Accompagné d'un Bergerac blanc ou pour les amateurs de saveurs sucrées un Montbazillac servi frais.

Maryse Desbois

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

Le vendredi 16 septembre 2005.