



# Brochettes de Chèvre

(Petits ronds de chèvre)



Plat principal



Facile



4



20 min

## Ingrédients

- 4 Chèvres ronds
  - 2 petits poivrons jaunes
  - 8 tranches de poitrine fumée
  - 2 tomates cerise
  - 2 oignons moyens
  - sel, poivre
- ▶ Epluchez et lavez les légumes. Otez le pédoncule des poivrons et égrenez-les.
  - ▶ Détaillez les poivrons et les oignons en morceaux, blanchissez-les dans l'eau bouillante 5 minutes. Egouttez, sponguez et laissez refroidir.
  - ▶ Coupez les tranches (très fines) de poitrine en deux et les Chèvres en 4.
  - ▶ Enveloppez les morceaux de fromage dans la poitrine fumée.
  - ▶ Garnissez de longues brochettes en y piquant successivement un morceau de fromage et un morceau de chacun des légumes.
  - ▶ Poivrez.
  - ▶ Passez quelques minutes sous le grill du four en les retournant à mi-cuisson.
  - ▶ Vous pouvez également les faire cuire au barbecue avec braise très vive.

avec un mesclun (panaché de salades et d'herbes). Parsemez de pignons de pins grillés ou de quelques cerneaux de noix. On peut également réaliser cette recette en mini brochettes pour l'apéritif.



Morgon ou Coteaux du Languedoc

Maryse Desbois

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

Le samedi 10 septembre 2005.