

Chèvre frais et affiné, miel et fleurs du jardin

Par Nicolas Valleye, Le Beauharnais à La Ferté-Beauharnais

Avec un vin Touraine Chenonceau, du Domaine des Souterrains à Châtillon-sur-Cher

Ingrédients pour 4 personnes

- Faisselle de chèvre
- Fromage sec
- Miel
- Pain de mie céréale
- Beurre
- Échalote
- Ciboulette
- Fleurs du jardin
- Sel et poivre



Le Vin

Touraine Chenonceau, du Domaine des souterrains à Châtillon-sur-Cher

Ce vin blanc lumineux présente au nez des arômes de fruits mûrs et de fruits exotiques.

Élegant et fin, c'est un vin subtil qui une fois en bouche se révélera puissant, souple et complexe, avec notamment des arômes de pêche blanche et des notes beurrées.

Un vin à déguster avec différents produits, aussi bien un foie gras qu'un poisson, une viande blanche ou un fromage.

1. Assaisonner la faisselle avec l'échalote, la ciboulette, le sel et le poivre.
2. Pour préparer vos croûtons, couper le pain de mie en cube et les poêler au beurre.
3. Dresser la faisselle en quenelle au centre de l'assiette.
4. Ajouter un filet de miel dessus.
5. Ajouter les croûtons et les fleurs autour de la faisselle.
6. Râper le fromage de chèvre sec au dessus votre faisselle et de vos croûtons. Déguster.

