



Chèvre chaud en croûte de noisette, chutney kaki persiMon^{MD} et clémentine

L'association du fromage de chèvre en croûte et du kaki persiMon^{MD} garantissent un plaisir absolu pour les papilles. La douceur du kaki persiMon^{MD} et l'acidité de la clémentine s'équilibrent parfaitement.

Donne 4 portions

Ingrédients

1/2t. (125 ml) noisettes moulues
1 c.à soupe (15 ml) de fécule de maïs
1/4t. (60 ml) panko
1/4t. (60 ml) farine
2 œufs battus
4 rondelles d'environ 85 g (3 oz) de fromage de chèvre frais
huile végétale en quantité suffisante pour la friture
fleur de sel
croûtons

Chutney

1t. (250 ml) kaki persiMon^{MD} coupé en petits dés
2 clémentines sans la peau coupées en petits dés
zeste de 2 clémentines
1 échalote
1/3t. (75 ml) sucre
1/3t. (75 ml) vinaigre de vin blanc

Préparation

Pour le chutney, mettre tous les ingrédients dans une petite casserole et cuire à feu moyen-doux pendant environ 20 minutes jusqu'à obtenir une consistance de confiture.

Laisser refroidir.

Mélanger les noisettes moulues, la fécule de maïs et le panko.

Paner les rondelles de fromage de chèvre en les passant successivement dans la farine, l'œuf battu et la panure de noisette.

Dans une poêle, frire les rondelles de fromage de chèvre dans l'huile à feu moyen pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Éponger les fromages de chèvre chauds sur un papier absorbant.

Assaisonner avec de la fleur de sel.

Servir avec le chutney kaki persiMon^{MD} et clémentine, et garnir de croûtons.

