

CROUSTILLANTS DE CHABICHOU À LA POIRE

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷 - Préparation : 10min - Cuisson : 10min

Ingrédients : pour 4 personnes

- 2 fromages Chabichou du Poitou
- 2 poires Conférence bien fermes
- salade de mâche
- huile de noix
- vinaigre de vin
- 200g de pâte feuilletée
- 50g de betterave rouge crue
- sel et poivre



© Département86

Préparation :

1. Dans la pâte feuilletée, découpez 4 ronds et piquez-les à la fourchette. Déposez-les sur du papier sulfurisé sur votre plaque de four, recouvrez ensuite d'une deuxième feuille de papier sulfurisé recouverte de gros sel pour faire « poids ». Faites-les cuire à 180°C (thermostat 6) pendant environ 10 minutes.
2. Préparez une vinaigrette avec de l'huile de noix, le vinaigre de vin, du sel et du poivre.
3. Coupez chaque Chabichou en 4 tranches et faites-les tiédir au four. Dressez la salade sur chaque assiette en l'agrémentant de vinaigrette. Ajoutez les feuilletés puis les poires émincées à la mandoline.
4. Ajoutez les tranches de fromage de chèvre et terminez en rajoutant une julienne de betterave crue.

Info terroir :

Le Chabichou du Poitou

Le célèbre fromage de chèvre du Poitou, à la forme de cône de près de 6cm de hauteur, est la star incontestée de la région. Il peut être doux ou très fort en caractère selon son affinage. La légende fait remonter le Chabichou du Poitou au VIIIe siècle : il aurait été fabriqué par les Sarrasins abandonnés par les armées en fuite après la défaite infligée à Poitiers par Charles Martel en 732. Le mot « Chabi », abréviation de Chabichou, serait d'ailleurs une déformation de « Chebli » qui signifie « chèvre » en arabe. Le Chabichou est un produit AOC depuis 1990.!

