Nems de chèvre et poire aux noix

Après un repas copieux je n’aime pas trop servir un plateau de fromage mais je ne conçois pas un bon repas de fête sans! Et une petite préparation fromagère est toujours la bienvenue pour faire la transition avec le dessert. Je vous propose donc cette année des Nems de chèvre et poire aux noix servies avec un chutney aux mangues maison.

Et pour d’autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif**: Mon foie gras de Gala.Pour la recette cliquez **ici**
- **En entrée:** Huîtres mi-cuites, crème d’estragon et perle de la mer. Pour la recette cliquez **ici**
- **En plat de résistance**: Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Pour la recette cliquez **ici**
- **Le fromage**: Nems de chèvre et poire aux noix
- **Et la bûche**, la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez **ici**

Nems de chèvre et poire aux noix

Ingrédients pour 6 personnes

- une poire
- 40 g de noix
- 200 g de chèvre frais
- poivre
- pâte
- feuilles de brick

Pour le chutney

- une mangue
- un oignon rouge
- 30 g de vinaigre
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- sel et poivre

Pour la garniture

- de la roquette et un peu de vinaigrette
- quelques noix entières

Préparation

- Épluchez et ciselez l’oignon rouge.

Épluchez et ciselez l’oignon rouge

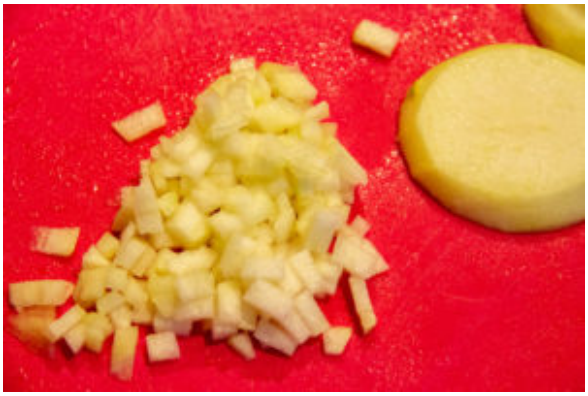
- Ôtez la peau de la mangue et coupez-le en dés.

Ôtez la peau de la mangue et coupez-le en dés

- Faites revenir à feu doux tous les éléments du chutney (mangue, vinaigre, sucre, oignon rouge). Laissez compoter. Salez et poivrez en fin de cuisson puis écrasez grossièrement. Réservez.

Faites revenir à feu doux tous les éléments du chutney

- Pelez la poire et découpez-la en en petite brunoise (tout petits dés). Citronnez un peu les dés de poires pour qu’ils ne s’oxydent pas.



Pelez la poires et découpez-la en en petite brunoise

- Coupez les noix en petits morceaux.

Coupez les noix en petits

morceaux

- Mélangez les noix, les dés de poires et le fromage de chèvre. Rectifiez l’assaisonnement.

Mélangez les noix, les dés de poires et le fromage de chèvre

- Façonnez un petit boudin de chèvre et déposez-le à l’extrémité de la feuille de pâte à brick.

Façonnez un petit boudin de chèvre

- Roulez la feuille jusqu’à sa moité.

Roulez la feuille jusqu’à sa moité

- Repliez les côtes de la feuille sur le boudin.

Repliez les côtes de la feuille sur le boudin

- Puis terminez de roulez le boudin complètement pour former des nems.

Puis terminez de roulez le boudin complètement

- Beurrez légèrement les nems avec du beurre fondu.

Beurrez légèrement les nems avec du beurre fondu

- Juste avant de servir faites revenir les nems dans une poêle avec un peu de beurre pour les dorer.

Faites revenir les nems dans une poêle avec un peu de beurre pour les dorer

- Mélangez la salade avec une bonne vinaigrette.

Mélangez la salade avec une bonne vinaigrette

Dressage

- Disposez un peu de salade, le chutney et les nems dans vos assiettes. Terminez avec quelques noix.

Nems de chèvre et poire aux noix

Mousse aérienne de brie aux

noisettes et piment d’Espelette

Un plateau de fromages après un repas de fêtes est toujours un peu lourd. Mais pour beaucoup d’entre nous il n’y a pas de bon repas sans bons fromages. Je vous propose donc une autre façon d’apprécier le fromage en proposant une seule variété mais présentée d’une façon originale

C’est une recette ultra facile qui ne vous demandera que quelques minutes de préparation. Il vous faudra vous équiper d’un siphon.

Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d’Espelette

Besoin d’autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant ici.

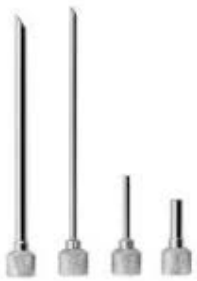
Difficulté: très facile

Ingrédients: pour 4 personnes

- 100 g de brie (croûte comprise). Pour cette recette, je vous conseille d'acheter le brie chez votre fromager: il faut en choisir un qui ne sois pas trop fait.
- 2 dl de crème fraîche liquide entière
- 1 dl de lait entier
- 4 belles branches de thym **frais**
- piment d'Espelette
- une quinzaine de noisettes sans peau

Matériel:

- un siphon
- facultatif: un embout » aiguille ». Cet embout vous permettra de faire un dôme beaucoup plus lisse qu'avec un embout habituel. Mais vous pourrez faire une très jolie présentation avec un embout classique fourni avec votre siphon.



embouts fins
isi

Préparation:

- Passez les noisettes au four à 180° pendant quelques minutes (5 à 8 mn) pour les dorer. Surveillez les bien: elles doivent être bien dorées mais pas brûlées.

Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, placez les dans un sachet puis écrasez les avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des petits éclats.

Écrasez les noisettes

- Dans une casserole versez le lait, la crème, le fromage coupé en petits morceaux (pour faciliter sa fonte) et les branches de thym. Cuire à feu doux et mélangez constamment jusqu’à ce que le fromage ait fondu. Portez à ébullition, coupez le feu dès l’ébullition atteinte et laissez infuser une quinzaine de minutes.

Versez le lait, la crème, le fromage coupé en morceaux et les branches de thym

- Filtrez le mélange pour en ôter les petits morceaux qui pourraient boucher l’embout de votre siphon..

Filtrez le mélange

- Versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon de 5 dl) et mettre au frais.

Versez le tout dans votre

siphon

- Faire un dôme de mousse dans un joli bol. Puis saupoudrez de piment d’Espelette et de noisettes. Voici la vidéo du dressage:

Puis saupoudrez de piment d’Espelette et de noisettes

Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d’Espelette

Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d’Espelette

Et voici comment présenter autrement un fromage… Miam…