

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.



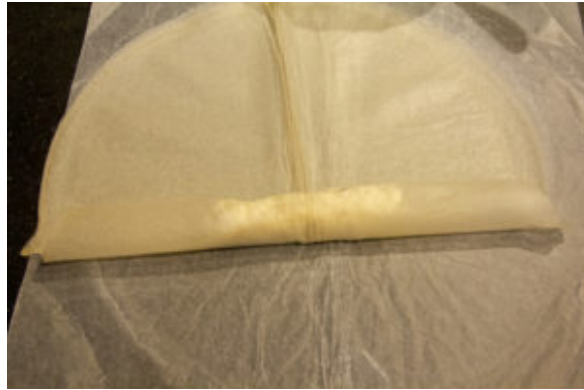
Mélangez les noix, les dés de poires et le fromage de chèvre

- 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 moitié.



Roulez la feuille jusqu'à sa moitié

- 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