

# 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.



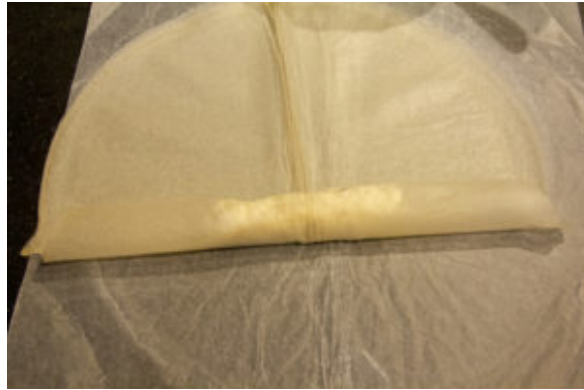
Mélangez les noix, les dés de poires et le fromage de chèvre

- 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

---

# Mousse de chèvre au thym et



# ses billes de melon rôties

Voici une recette que vous pouvez servir soit comme une entrée pleine de fraîcheur soit en fin de repas car elle marie subtilement fromage et dessert fruité. La mousse de chèvre, présentée dans une corolle croquante comme une petite tartelette, est délicatement parfumée au thym et les billes de melon amènent une petite pointe de douceur relevée par un léger assaisonnement. En plus c'est une recette sans difficulté technique!

Petite astuce: la Mousse de chèvre au thym peut commencer à être préparée la veille: elle sera encore plus parfumée!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

# Ingrédients pour la Mousse de chèvre au thym (6 personnes) :

Pour le melon

- un beau melon
- sel
- une noix de beurre
- poivre long moulu: c'est un poivre très parfumé mais qui ne se broie pas avec un moulin (il est trop dur). Il faut donc le pulvériser dans un petit mixeur et le conserver moulu dans une boîte hermétique. Vous pouvez aussi choisir à la place du poivre du timut qui a un petit parfum d'agrumes...

Pour le chèvre

- 160 g de chèvre frais
- quatre belles branches de thym frais
- 160 g de crème liquide entière
- sel
- des feuilles de pâte filo ( une à deux par personne en fonction de leur grandeur)
- beurre
- quelques feuilles d'épinards ou de salade pour la présentation si vous servez ce plat en entrée

## Matériel

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



## Préparation

Pour le melon

- Coupez le melon en deux et ôtez les graines.



Coupez le melon en deux et ôtez les graines

- Prélevez des billes de melon à l'aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.



Prélevez des billes de melon

Pour le chèvre:

- Faites chauffer le chèvre avec la crème et le thym. Puis quand le mélange est chaud, ôtez du feu et recouvrez de film alimentaire. Laissez infuser 20 mn.



Faites chauffer le le chèvre  
avec la crème et le thym



Filmez et laissez infuser 20  
mn

- Au bout des 20 mn filtrez la préparation , mixez-la rapidement juste pour qu'elle soit bien fluide, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.



Filtrez la préparation



Mixez la crème

- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaître sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#)). Vous pouvez préparer cette crème au thym la veille: dans ce cas laissez-la au frais toute la nuit sans ôter le film alimentaire de la casserole et filtrez-la juste avant de la verser dans votre siphon.



Versez la crème  
dans le siphon

On s'occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l'aide d'un pinceau.



Beurrez les feuilles de pâte filo

- Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés. Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours.



Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés



Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours

## Finitions et dressage

- Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre long. Le but n'est pas de les faire cuire mais juste de les tiédir et de les enrober de beurre assaisonné.



Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre

Il ne reste plus qu'à dresser: disposez un petit panier en pâte filo et remplissez-le de mousse de chèvre; saupoudrez de quelques petits feuilles de thym frais. Disposez des billes de melon tout autour ainsi que quelques feuilles d'épinards...Et on



se régale!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties