

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Bouchées craquantes au chèvre



Pour 24 bouchées

1/2 petit Billy (chèvre frais)
1/2 cs d'huile d'olive
1 cs de soupe de tomates déshydratée
1 avocat
1/2 piment
1/2 oignon
Fleur de sel
1 sachet de chips de crevettes
Graine de moutarde dorée

Dans un bol, mélangez le chèvre et l'huile d'olive. Saupoudrez de la soupe déshydratée et mélangez sans harmonie pour avoir encore quelques tâches blanches mais sans trop). Il est inutile d'assaisonner.

Déposez la pâte obtenue sur du film alimentaire et faire un boudin. Déposez au frigo.

Coupez finement le piment. Ciselez finement l'oignon.

Dans un mortier, versez le piment et une pincée de sel. A l'aide du pilon, écrasez le piment. Ajoutez l'oignon et continuez à écraser les ingrédients. Vous pouvez ajouter un peu de sel si nécessaire.

Ajoutez l'avocat. Finissez d'écraser l'ensemble et de bien mélanger.

Dans une poêle, faites griller les graines de moutarde.

Coupez en rondelle le boudin, puis chaque rondelle en deux.

Dressez sur les chips une moitié de chèvre, une cuillère de guacamole, saupoudrez de graine de moutarde.

Bon Appétit.