



Comme j'avais de grosses gambas dans mon réfrigérateur, j'ai profité pour les faire aussi en pâte de kadaïf

Pour 6 personnes :

1 boîte de chèvre « soignon »,
1 paquet de kadaïf,
Quelques pistaches concassées,
Du sirop d'érable

Préchauffez le four à 160 °, découpez le chèvre en grosses lamelles puis en deux, pour obtenir 6 morceaux
Déroulez la boule de Kadaïf et prélevez de long fils, (facile à dire, ça casse, c'est fragile), enroulez grossièrement chaque morceaux de chèvre avec ses fils.

Déposez-les, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, enfournez et laissez cuire 15 mn, avant de servir saupoudrez-les de pistaches concassées et versez un filet de sirop d'érable, piquez chaque croustillant avec une pique en bois et dégustez en amuse-bouche.

Juste un peu d'huile sur les gambas avant de les enrouler de Kadaïf.



Imprimer la recette