

CROTTIN ÉPEAUTRE



1 per.



5 min



2 min



INGRÉDIENTS

1 crottin de chèvre

100 g d'épeautre

5 g de champignons de Paris

1 g de ciboulette

1 feuille de persil plat

10 g de bacon de bœuf

1 cl d'huile d'olive

0,5 cl de Xérès

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Cuire l'épeautre à l'eau salée, bien égoutter, et faire refroidir.
2. Agrémenter d'huile d'olive, du vinaigre et y ajouter du bacon de bœuf et de la ciboulette.
3. Dresser la préparation à l'aide d'un emporte pièce.
4. Chauffer le crottin de chèvre 2 minutes à 180°C, pour qu'il soit fondant.
5. Emincer de très fines lamelles de champignon à la mandoline et disposer sur le tout un crottin coupé en demi à plat.

