

***SALADE D'AUMONIERE DE CHEVRE FRAIS,  
CONFITURE DE CERISES NOIRES  
EN FEUILLE DE BRICK***

Ingrédients pour 8 personnes

- 8 feuilles de brick
- 400 g de chèvre frais
- 100 g de confiture de cerises noires
  - 1 salade frisée
- QS de sel de Guérande, poivre du moulin

Sauce vinaigrette :

- 6 cl d'huile de noisette
- 6 cl d'huile d'arachide
- 5 cl de vinaigre de vin vieux
- 1/2 c. à café de moutarde blanche
  - QS de sel, poivre

(Délayer la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre et incorporer les huiles)

Préparation

- Détailler les feuilles de brick en quatre. Disposer au centre de chacune des parties une noix de fromage de chèvre, assaisonner de sel de Guérande et poivre du moulin.
- Déposer sur le chèvre une noisette de confiture de cerise.
- Replier les extrémités de la feuille de brick afin de former une aumonière en ficelant celle-ci.
- Mettre au four à 180°C sur papier cuisson pendant 10 à 15 mn suivant coloration.

- Dresser au centre de l'assiette un nid de salade frisée assaisonnée de vinaigrette et tout autour les aumonières bien chaudes.

#### Ingrédients pour 8 personnes

- 8 feuilles de brick
- 400 g de chèvre frais
- 100 g de confiture de cerises noires
- 1 salade frisée
- QS de sel de Guérande, poivre du moulin

#### Sauce vinaigrette

- 6 cl d'huile de noisette
  - 6 cl d'huile d'arachide
  - 2 cl de vinaigre de vin vieux
  - 1/2 c à café de moutarde blanche
  - QS de sel, poivre
- (Délaisser la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre et incorporer les huiles)

#### Préparation

- Détailler les feuilles de brick en quatre. Disposer au centre de chacune des parties une noix de fromage de chèvre, assaisonner de sel de Guérande et poivre du moulin.
- Déposer sur le chèvre une noisette de confiture de cerise.
- Replier les extrémités de la feuille de brick afin de former une aumônière en ficelant celle-ci.
- Mettre au four à 180°C sur papier cuisson pendant 10 à 12 min suivant coloration.