



“Tartare” pêches, tomates, fromage de chèvre et pistaches

RECETTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pour le crumble :

- 1 morceau de pain baguette un peu sec (environ 6 à 8 pouces)
- 80 g de parmesan
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de noix de pin
- 24 feuilles de basilic
- Sel et poivre

Pour le "tartare" :

- 360 g de chèvre nature
- Un filet de miel
- 2 tomates
- 4 pêches
- Le zeste et le jus de deux petits citrons
- Sel et poivre

Garniture :

- Quelques feuilles de basilic
- Quelques pistaches, concassées
- Quelques tranches de concombres libanais
- Filet d'huile d'olive

Préparation

1. Dans un robot, réduire en crumble le pain, le parmesan, l'huile d'olive, les noix de pins et les feuilles de basilic. Ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver.
2. Couper et épépiner les tomates. Couper en petits cubes et mettre dans un bol.
3. Dénoyer les pêches et les couper en petits dés. Ajouter aux tomates.
4. Ajouter le zeste et le jus des citrons et bien mélanger.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Procéder au montage en utilisant un moule rond pour tartare.
7. Déposer le moule dans une assiette de service. Ajouter le quart du crumble et bien écraser.
8. Étendre le quart du fromage de chèvre sur le crumble et bien presser. Verser sur le fromage un filet de miel.
9. Remplir le moule avec le mélange de tomates. Démouler. Procéder de la même façon pour les 3 autres portions.
10. Garnir chaque "tartare" de rondelles de concombre, de pistaches concassées et de feuilles de basilic. Terminer avec un léger filet d'huile. Saler et poivrer au goût.
11. Servir.