

Antipasti au Chèvre



Pour
8 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	8
Marinade	1
Poivron rouge	1
Poivron vert	1
Courgette	1
Rouleau de pâte brisée	1
Olives noires émincées	2 cuillères à soupe
Olives niçoises	
Tomates cerises	8
Sucre	3 cuillères à soupe
Eau	1 cuillère à soupe

Les étapes de la recette

- Préparer une marinade avant d'y déposer les Chapel'Four Soignon Professionnel.
- Placer les poivrons sur une grille sous le gril du four et les tourner au fur et à mesure que leur peau devient noire et craquelée.
- Les retirer du four, les placer dans un saladier couvert d'un film et laisser refroidir avant d'ôter leur peau.
- Couper 8 fines rondelles de courgette et les griller légèrement.
- Détailler des disques de poivron de la taille des Chapel'Four Soignon Professionnel à l'aide d'un emporte-pièce.
- Égoutter les Chapel'Four Soignon Professionnel et garder la marinade.
- Déposer les rondelles de poivron et courgette dans la marinade et réserver.
- Étaler les olives émincées sur la pâte brisée et passer un léger coup de rouleau à pâtisserie.
- Détailler des petits supports pour poser les Chapel'four. Enfourner les Chapel'Four Soignon Professionnel pendant environ 10 minutes à 200°C.
- Superposer les différentes sortes de légumes marinés sur chaque support et finir par un Chapel'Four Soignon Professionnel et des petites olives noires niçoises.
- Réaliser un sucre cuit au gros boulet et y tremper les tomates cerises telles des pommes d'amour.
- Servir les antipasti accompagnés d'une tomate cerise caramélisée.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné