

# Napolitain de Légumes et Fromage de Chèvre Frais



Pour  
7 personnes



Préparation  
60 minutes



Cuisson  
15 minutes

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel</b> .....	435 g
<b>Haricots verts cuits</b> .....	35 g
<b>Pois gourmands cuits</b> .....	30 g
<b>Asperges vertes</b> .....	70 g
<b>Carottes en bâtonnets</b> .....	95 g
<b>Crème liquide</b> .....	60 g
<b>Feuille de gélatine</b> .....	10 g
<b>Sel fin</b> .....	2 pincées
<b>Mélange aux 5 baies moulues</b> .....	2 pincées
<b>Échalotes hachées surgelées</b>	10 g
<b>Ciboulette hachée surgelée</b>	10 g

## Les étapes de la recette

- Faire cuire les légumes séparément, puis les rafraîchir rapidement pour leur garder une belle couleur.
- Réserver au frais.
- Pendant ce temps, mélanger le reste des ingrédients avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel.
- Monter en alternance une couche de chèvre, une couche de légumes, une couche de chèvre, etc...
- Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Pour réaliser  
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)