Recettes

Les recettes avec du fromage de chèvre

Pancakes au lait de chèvre... à la confiture de lait de chèvre Ingrédients pour une quinzaine de pancakes :

- 2 oeufs moyen
- 20cl de lait de chêvre
- 120g de farine

- 1càc de poudre à lever
- 2càs bombée de sucre

- huile de cuisson
- une pincée de sel
- sirop d'érable, confiture de lait de chèvre, miel, gelée

Séparez le blanc des jaunes, fouettez les jaunes avec le sucre et le selAjoutez le lait petit à petit puis la farine et la poudre à lever. Laissez la pâte reposer le temps de monter les blancs en neige. En reposant la pâte va épaissir, ajoutez les blancs bien ferme avec une spatule souple puis laissez reposer 10 à 15 min. Huilez une poêle à crêpe et formez des galettes de pâte avec une louche une fois qu'elle est bien chaudeFaîte cuire quelques minutes de chaque coté. Dégustez bien chaud avec le sirop d'érable, la confiture...

Flan de tomates au chèvre

Pour 4 personnes : 200 g de tomates cerises
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1 petite courgette (100 g)
- 10 olives noires 3 oeufs 100 ml de lait de chèvre
- 1 cuillère à soupe de farine tamisée noix de muscade sel et poivre
- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 35 mn
- Temps total : 65 mn

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat à gratin beurré, déposer le fromage de chèvre écrasé, les olives coupées en morceaux et la courgette râpée.
Couper les tomates en deux et les disposer dans le plat, face bombée vers le haut.

Battre les oeufs avec le lait, ajouter la farine en pluie puis la ciboulette ciselée.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

Verser la préparation dans le plat à gratin de façon à ce que les tomates affleurent.

Laisser cuire au four pendant 35-40 minutes et servir chaud ou froid avec une salade verte.

Tarte aux pommes de terre et chèvre

Les recettes avec du fromage de chèvre

Pour 4 personnes : pâte brisée 500 g de pommes de terre à chair ferme 20 cl de crème fraîche noix de muscade 1 fromage de chèvre (250g) sel, poivre
- Préparation : 15 mn
- Cuisson : 40 mn
- Temps total : 55 mn

Faites cuire les pommes de terre à l'eau. Laissez-les refroidir puis épluchez-les et coupez-les en rondelles (vous pouvez également les couper en rondelles et les faire cuire à la vapeur).

Préchauffez le four à 200° C. Coupez le fromage de chèvre en tranches. Salez et poivrez la crème fraîche, ajoutez la noix de muscade.

Tapissez un moule à tarte de papier sulfurisé, étalez la pâte et piquez avec une fourchette. Garnissez de rondelles de

pommes de terre, puis de fromage.

Recouvrez avec la préparation de crème fraîche.

Enfournez et laissez cuire 30 minutes.

Parmentier de poulet à la purée au fromage de chèvre

Les recettes avec du fromage de chèvre

Pour 4 personnes : 5 pommes de terre à purée 10 cl de crème fraîche 50 g de beurre 10 cl de lait de chèvre 100 g de fromage de chèvre quelques brins de ciboulette 3 à 4 blancs de poulet selon la taille 1 oignon 1 gousse d'ail 1 verre de bouillon de volaille 4/5 tomates pelées quelques feuilles de laurier origan huile d'olive sel, poivre

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 60 ml
- Temps total : 90 mn

Préparer la purée. Eplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 minutes.

Une fois cuites, écraser les pommes de terre avec un presse-purée ou une cuillère, puis ajouter la crème, le lait, le beurre, la ciboulette ciselée et le fromage en morceaux. Saler, poivrer et mélanger pour donner une consistance homogène, puis réserver.

Dans une casserole, faire revenir la gousse d'ail et l'oignon émincée jusqu'à ce que ce dernier soit translucide, puis ajouter les blancs de poulet détaillés en gros morceaux et les faire dorer.

Une fois les blancs dorés, ajouter les tomates, le laurier, le bouillon et un peu d'origan. Couvrir et laisser mijoter 25 minutes le temps que la préparation réduise un peu. Saler et poivrer.

Sortir les blancs de poulet et les effilocher à l'aide de deux fourchettes. Les replacer ensuite avec la sauce tomate.

Beurrer un plat assez haut allant au four, puis alterner les couches de préparation tomate/poulet et les couches de purée en finissant par la purée.

Cuire 10 minutes à 180°C.

Pancakes au lait de chèvre... à la confiture de lait de chèvre Ingrédients pour une quinzaine de pancakes :

- 2 oeufs moyen
- 20cl de lait de chêvre
- 120g de farine

- 1càc de poudre à lever
- 2càs bombée de sucre

- huile de cuisson
- une pincée de sel
- sirop d'érable, confiture de lait de chèvre, miel, gelée Séparez le blanc des jaunes, fouettez les jaunes avec le sucre et le selAjoutez le lait petit à petit puis la farine et la poudre à lever. Laissez la pâte reposer le temps de monter les blancs en neige. En reposant la pâte va épaissir, ajoutez les blancs bien ferme avec une spatule souple puis laissez reposer 10 à 15 min. Huilez une poêle à crêpe et formez des galettes de pâte avec une louche une fois qu'elle est bien chaudeFaîte cuire quelques minutes de chaque coté. Dégustez bien chaud avec le sirop d'érable, la confiture...

Flan de tomates au chèvre

Pour 4 personnes : 200 g de tomates cerises

- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1 petite courgette (100 g)
- 10 olives noires 3 oeufs 100 ml de lait de chèvre
- 1 cuillère à soupe de farine tamisée noix de muscade sel et poivre

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 35 mn
- Temps total : 65 mn

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat à gratin beurré, déposer le fromage de chèvre écrasé, les olives coupées en morceaux et la courgette râpée.
Couper les tomates en deux et les disposer dans le plat, face bombée vers le haut.

Battre les oeufs avec le lait, ajouter la farine en pluie puis la ciboulette ciselée.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

Verser la préparation dans le plat à gratin de façon à ce que les tomates affleurent.

Laisser cuire au four pendant 35-40 minutes et servir chaud ou froid avec une salade verte.

Tarte aux pommes de terre et chèvre

Les recettes avec du fromage de chèvre

Pour 4 personnes : pâte brisée 500 g de pommes de terre à chair ferme 20 cl de crème fraîche noix de muscade 1 fromage de chèvre (250g) sel, poivre
- Préparation : 15 mn
- Cuisson : 40 mn
- Temps total : 55 mn

Faites cuire les pommes de terre à l'eau. Laissez-les refroidir puis épluchez-les et coupez-les en rondelles (vous pouvez également les couper en rondelles et les faire cuire à la vapeur).

Préchauffez le four à 200° C. Coupez le fromage de chèvre en tranches. Salez et poivrez la crème fraîche, ajoutez la noix de muscade.

Tapissez un moule à tarte de papier sulfurisé, étalez la pâte et piquez avec une fourchette. Garnissez de rondelles de pommes de terre, puis de fromage.

Recouvrez avec la préparation de crème fraîche.

Enfournez et laissez cuire 30 minutes.

Parmentier de poulet à la purée au fromage de chèvre

Les recettes avec du fromage de chèvre

Pour 4 personnes : 5 pommes de terre à purée 10 cl de crème fraîche 50 g de beurre 10 cl de lait de chèvre 100 g de fromage de chèvre quelques brins de ciboulette 3 à 4 blancs de poulet selon la taille 1 oignon 1 gousse d'ail 1 verre de bouillon de volaille 4/5 tomates pelées quelques feuilles de laurier origan huile d'olive sel, poivre
- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 60 ml
- Temps total : 90 mn

Préparer la purée. Eplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 minutes.
Une fois cuites, écraser les pommes de terre avec un presse-purée ou une cuillère, puis ajouter la crème, le lait, le beurre, la ciboulette ciselée et le fromage en morceaux. Saler, poivrer et mélanger pour donner une consistance homogène, puis réserver.

Dans une casserole, faire revenir la gousse d'ail et l'oignon émincée jusqu'à ce que ce dernier soit translucide, puis ajouter les blancs de poulet détaillés en gros morceaux et les faire dorer.
Une fois les blancs dorés, ajouter les tomates, le laurier, le bouillon et un peu d'origan. Couvrir et laisser mijoter 25

minutes le temps que la préparation réduise un peu. Saler et poivrer.

Sortir les blancs de poulet et les effilocher à l'aide de deux fourchettes. Les replacer ensuite avec la sauce tomate.

Beurrer un plat assez haut allant au four, puis alterner les couches de préparation tomate/poulet et les couches de purée en finissant par la purée.
Cuire 10 minutes à 180°C.