

Carpaccio Chavroux-légumes

Bouquet d'arômes méditerranéens



Mise en place et préparation:
env. 25 min

2 aubergines (env. 600 g)
4 tomates
2 paquets de fromage
de chèvre Chavroux
en tranches
(d'env. 120 g)

80 g de cerneaux de noix
1 bouquet de sauge
2 c. s. de sucre

3 c. s. de vinaigre
balsamique blanc
2 c. s. d'huile d'olive
½ c. c. de fleur de sel
un peu de poivre

Portion: 525 kcal, lip 39 g, glu 20 g, pro 20 g

Info



Savourez le goût doux et fruité du **fromage de chèvre Chavroux en tranches**. Une texture fondante, parfaite pour vos sandwichs et vos salades estivales!

1^{RE} ÉTAPE



Couper les **aubergines** et les **tomates** en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur. Faire griller les aubergines par portions env. 2 min sur chaque face dans une poêle-gril bien chaude. Dresser aubergines, tomates et **Chavroux** sur des assiettes.

2^E ÉTAPE



Hacher grossièrement les **cerneaux de noix**, ciseler la **sauge**, mélanger avec le **sucre**, faire dorer env. 2 min dans une poêle.

3^E ÉTAPE



Mélanger **vinaigre balsamique**, **huile**, **sel** et **poivre**, arroser en filet sur le carpaccio, parsemer de noix hachées.
Servir avec: pain.