



Bouchées de chèvre aux cèpes et grenade au Pouligny-Saint-Pierre AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 1/2 Pouligny-Saint-Pierre AOP
- 4 feuilles de bricks
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de cèpes
- 1/2 grenade
- 1/2 bouquet d'herbes fraîches : estragon et cerfeuil
- 25 g de pignons de pin
- fleur de sel, poivre

1. Préchauffez le four à 210°C (th.7).
2. Retirez les feuilles de bricks du papier sulfurisé. Coupez chacune d'elles en 4 et badigeonnez-les toutes d'un peu d'huile d'olive. Superposez-les 2 par 2 en

posant les pointes l'une face à l'autre pour éviter qu'elles ne se chevauchent.
Garnissez-en 8 moules à muffins.

3. Enfournez pour 10 minutes. Lorsqu'elles sont dorées, sortez du four, démoulez et laissez refroidir complètement.
4. Pendant ce temps, brossez les cépes et coupez-les en petits morceaux. Ciselez les herbes (en conservant quelques brins pour la décoration).
5. Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les cépes et les herbes et faites dorer pendant 3-4 minutes tout en mélangeant à la cuillère en bois. Salez, poivrez.
6. Coupez le Pouligny-Saint-Pierre en dés. Égrenez la grenade. Mélangez le tout avec les cépes encore chauds et les pignons.
Répartissez dans les corolles. Déposez quelques brins d'herbes réservés sur chaque corolle.
Servez immédiatement.

Astuce

Aspergez d'un filet d'huile de noisettes avant de servir.