

Raisins muscat au fromage de chèvre et noix de pin rôties

Recette pour 12 tapas

Description

Raisins muscat enrobés d'un mélange de fromage de chèvre, noix de pin rôties accompagnées d'une trempette au miel et thym frais

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les noix de pin par des pistaches ou des pacanes.

Ingrédients

Pour les raisins muscat

- 30 Gr Noix de pin
- 12 Unité(s) Raisin muscat
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 15 Ml Crème 35%
- 30 Ml Miel
- 1 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Préparation des raisins muscat

Faites rôtir les noix de pin de 6 à 8 minutes au four. Laissez-les ensuite refroidir avant de les hacher grossièrement. Prélevez les feuilles de thym de la branche. Dans un bol, délayez le fromage de chèvre avec la crème à l'aide d'une fourchette. Salez et poivrez. Prenez un raisin et entourez-le de fromage de chèvre. Roulez le tout dans la paume de la main pour façonner une boule. Placez la boule dans les noix de pin concassées pour qu'elles se collent au fromage de chèvre. Piquez ensuite chaque raisin avec un pic à brochette.

Préparation de la trempette au miel et thym

Dans une casserole, faites chauffer le miel avec un petit peu d'eau et les feuilles de thym. Laissez infuser 10 minutes à feu doux et versez dans un petit contenant.

Présentation des tapas

Servez les raisins au fromage de chèvre accompagnés de la trempette au miel sur une grande assiette.

Bon appétit!