

Recette du Chavignol en brioche

Ingrédients nécessaires pour 4 personnes :

- 4 petites brioches à tête non sucrées si possible et un peu rassies
- 2 crottins de Chavignol bien sec
- 1 Chavignol frais
- 100 g de crème épaisse
- 1 échalote
- 1 petite poignée de raisins secs préalablement gonflés dans du cognac
- ciboulette
- sel et poivre



Préchauffez le four à 180°C.

Dans 1 saladier, mélangez la crème avec le fromage frais écrasé à la fourchette.

Ajoutez les fromages de chèvre secs râpés, puis l'échalote finement émincée, les raisins égouttés, ainsi que la ciboulette hachée. Assaisonnez d'une pincée de sel, donnez plusieurs tours de moulin à poivre. Mélanger bien.

Retirez les chapeaux des brioches. Creusez délicatement l'intérieur avec 1 petite cuillère. Dégagez la pâte peu à peu, de façon à ne pas trouer la croûte et garnissez avec la préparation.

Remettez les chapeaux des brioches en place. Disposez dans 1 petit plat carré. Glissez 20 min à four chaud.

Servez bien chaud sur 1 lit de salade verte.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

