



Croustade de chèvre

Ingrédients pour 4 pers. : 1 noix de beurre, 800g de fromage de chèvre pâte mi-dure, 4 tranches de pain grillées, 2 dl de crème entière, 1 salade verte du jardin, 12 tranches de jambon cru de val d'Illiez et 12 tranches de saucisson sec de la vallée. Garniture : cornichons et petits oignons.

Matériel spécial : 4 plats à gratin individuels sur planches en bois avec assiettes à salade en demi-lune.

Préparation et cuisson : préchauffer le four à 220 degrés. Beurrer les plats à gratin. Déposer les tranches de pain grillées au fond. Couvrir le pain avec le fromage râpé en 4 portions. Arroser le tout de crème entière. Glisser au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu, sans le griller.

Accompagnement : lit de salade verte assaisonnée sur laquelle on dispose les tranches de jambon et saucisson du val d'Illiez.

Finition et dressage : la croustade est servie dans son plat de cuisson disposé sur une planche en bois. La salade se dresse dans une assiette en forme de demi-lune trouvant sa place à côté de la croustade. La planche peut être garnie de cornichons et petits oignons au vinaigre.

Boisson : le Fendant et le Johannisberg accompagnent idéalement ce mets.

Source : Gabriel Gex-Fabry, Restaurant Chez Gaby, Champoussin