

Entrées froides au fromage

Mille-feuille de nashi au chèvre mentholé


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

166

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

2 Nashi

 100 g **Chèvre frais**

 15 feuille(s) **Menthe fraîche**

 120 g **Crème de soja**

 50 g **Confiture de figes**
Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Dans un saladier, écraser le fromage de chèvre avec une fourchette. Ajouter la crème de soja et mélanger.
- 2 Effeuille et émincer la menthe fraîche avec un couteau d'office. L'ajouter à la crème et mélanger avec une fourchette.
- 3 Remplir un sac de congélation avec la préparation au chèvre. Tasser le fromage vers le bout du sac. Réserver.

Étape 2

Préparation du nashi

- 1 Couper le nashi en tranches très fines avec un couteau éminceur.
- 2 Ne pas ôter le coeur tout de suite car le nashi sera plus pratique à découper.
- 3 Réserver les tranches de nashi sur une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1 Sur une ardoise, mettre une tranche de nashi puis

recouvrir d'une couche de crème.

- 2** Superposer une autre tranche et étaler un peu de confiture.
- 3** Disposer à nouveau une tranche de nashi, une couche de crème, une tranche de nashi et de la confiture.
- 4** Terminer avec le chapeau du nashi, une pointe de confiture et une sommité de menthe.