

# VERRINES FAÇON MILLEFEUILLE



## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- ◆ 12 olives noires dénoyautées
- ◆ 2 poivrons rouges grillés
- ◆ 1 poivron jaune grillé
- ◆ 125 g de chèvre frais (type Petit Billy)
- ◆ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ◆ 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- ◆ 2 brins ciselés (pour le décor)
- ◆ 1 gousse d'ail hachée menu
- ◆ 2 cuillères à soupe de noisettes pelées et concassées
- ◆ Sel de Guérande

Hacher grossièrement la pulpe des olives au couteau.

Faire griller les poivrons au grill, placer dans cul poule filmer.

Une fois refroidi, peler et épépiner.

Couper la pulpe en lanières courtes.

Saler très légèrement au sel de Guérande.

Écraser le fromage de chèvre à la fourchette tout en incorporant peu à peu l'huile d'olive

Puis ajouter la ciboulette, l'ail et les olives.

Mettez une fine couche de fromage au fond de 4 verrines.

Recouvrez de lamelles de poivron rouge.

Déposez une couche de fromage, parsemez de quelques noisettes.

Continuez avec du poivron jaune, puis du fromage, des noisettes et des raisins.

Terminez avec du poivron rouge.

Garnissez avec des noisettes et des raisins.

Décorez de ciboulette ciselée.

Laissez reposer pendant 2h00 au réfrigérateur, pour que les saveurs se marient.

## Suggestion :

En variante, remplacez 2 couches de poivrons par 1 couche d'aubergine et 1 couche de courgettes grillées, et utilisez un fromage frais aux herbes.