

Délice de fromage de chèvre à l'ortie



(pour 10 à 16 pers)

- 4 fromages de chèvre, 2 frais et 2 plus affinés
- 80 gr d'amandes concassées et grillées à coeur
- 80 gr de raisins secs gonflés dans du jus de citron
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 belle brassée de pointes d'orties pochées à l'eau bouillante.

Pour réaliser cette préparation, il convient de diviser tous les ingrédients en 2.

Mettre la moitié des ingrédients ci-dessus dans un mixeur ou blender. Mixer jusqu'à l'obtention d'une mousse fine, colorée et légère.

Dans un saladier, couper en petits morceaux le fromage, l'ail, et l'ortie . Rajouter les amandes, les raisins secs, l'huile, le sel et le poivre. Mélanger délicatement.

Mélanger ensuite les 2 préparations. On obtient ainsi une mousse onctueuse et goûteuse, où l'on reconnaît chaque aliment au regard et en bouche !

Ouvrir les figues ou abricots en deux, tartiner généreusement chaque demi fruit. Rajouter une fleur de mauve. Servir sans attendre.

Servir sur des figues ou des abricots ou du pain.