

Couppelles de Chavroux et Olives

Nombre de Verrines : 8 à 10
selon la taille de vos couppelles !
Temps de Préparation : 10mn
Temps de Cuisson : 2mn
Total du temps à prévoir : 12 mn
sans compter le temps au Frais !

Une union chèvreusement bonne !



Ce qu'il vous faut :

1 pyramide Chavroux
80 g de pignons de pin
40 g d'olives noires dénoyautées
40 g d'olives vertes dénoyautées
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Poivre du moulin

Faites griller à sec les pignons de pin dans une poêle antiadhésive, 1 à 2 min sur feu vif, sans les laisser brunir.

Coupez en petits dés les olives noires et vertes.

Dans un saladier, **Mélangez** le Chavroux avec l'huile d'olive et un peu de poivre.

Le Post'it d'Aramis

Le Duo d'olives est intéressant mais pour celles qui n'aiment pas ces dernières, vous pouvez remplacer les olives par des câpres ou des cornichons aigres-doux !

Répartissez les olives dans de toutes petites couppelles (ou de toutes petites verrines), puis couvrez avec la préparation au

Chavroux et terminez avec les pignons de pin en remettant un peu de dés d'olives afin de reconnaître les noires des vertes ! (pour ceux ou celles qui n'aiment pas l'une des couleurs !).

Réservez au frais jusqu'à dégustation 😊