

# Croquettes de crème de chèvre aux échalottes rissolées



La recette de Christophe Dié



#### Les ingrédients

- Fromages de chèvre poitevine très frais
- Crème fraîche
- Echalotes
- Farine, œufs et chapelure
- Mesclun
- Tomates cerise
- Graines de sésame
- Vinaigrette maison



Enrobées de chapelure, les croquettes de fromage de chèvre perlent sur leur lit de mesclun parfumé et ses tomates cerise. Un composé chaud et frais de note légère, parfumée et onctueuse à souhait.

Le palet



Goûtez la différence avec  
la Ferme du Vieux Chêne !

Les recettes de fromage de chèvre poitevine



La Ferme du Vieux Chêne, 11, rue du Vieux Chêne, Le Puy des Fosses  
79360 LES FOSSES, Tel : 05.49.07.18.23, Mel : contact@lafarmeduvieuxchene.fr  
Pour plus d'informations : <http://www.lafarmeduvieuxchene.fr>  
Retrouvez nous aussi sur Facebook/lafarmeduvieuxchene/

