

5 à 7 au cellier

On en profite pour vous faire découvrir des produits locaux avec une entrée toute simple mais qui fait son effet... et un vin québécois à faire pâlir les grands Chardonnay de Californie.

Paillot de chèvre en roulade de jambon cru et tomates confites à l'orange : (4 portions)

1 bûchette de chèvre de 125 g.
4 tranches de jambon cru des Cochons tout ronds
(type prosciutto)
1 chopine de tomates cerises
1 orange
Le zeste et les suprêmes
1 gousse d'ail
120 ml d'huile d'olive
Sel et poivre
Basilic frais

Couper la bûchette de chèvre en 4 morceaux dans le sens de l'épaisseur.
Les enrober de jambon sur les côtés et dessous. Laisser le dessus à découvert.
Les déposer sur une plaque allant au four, enduit d'un papier parchemin. Réservez.

Dans un grand poêlon à fond épais, déposer l'huile, l'ail et les tomates.
Zester l'orange au-dessus de votre préparation afin d'en capturer toute les huiles.
Peler l'orange à vif et en retirer les suprêmes ; les réserver pour la présentation.
Cuire lentement, à feu très doux, jusqu'à ce que les tomates ramollissent et commencent à se fissurer. Saler et poivrer.
Ajouter de l'huile d'olive au besoin.

Pendant ce temps, cuire les paillots au four à 350° F environ 10-12 minutes, jusqu'à ce que le jambon soit légèrement croustillant et le centre du fromage coulant.

Disposer les paillots dans l'assiette et déposer les tomates sur le dessus avec quelques suprêmes d'orange. Parsemer de feuilles de basilic frais et un peu d'huile des tomates. Servir avec une petite salade de roquette (huile et balsamique blanc) et un bon pain croustillant.

Accompagnez du magnifique vin St-Pépin Réserve du vignoble Léon Courville.

Merci à ma collaboratrice : Mélanie Jubainville

Les Cochons tout ronds : www.cochonstoutronds.com

Vignoble Léon Courville : www.leoncourville.com