

Chèvres surprise de Belle-Île

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 fromages de chèvre de Belle-Île (légèrement affinés, mais pas trop) - 1 c. à s. de paprika fumé - 25 g de poivre noir Tellichery - 2 c. à s. d'huile d'olive - 1 c. à s. de poudre de curry - 30 g de cumin entier

Temps de préparation : 30 min

Niveau : moyen

1. Coupez les fromages dans la largeur, en tranches d'un centimètre de hauteur, à l'aide d'un fil de pêche (ou nylon).
2. Pour les deux premiers chèvres, saupoudrez leur surface de paprika fumé et ajoutez un peu d'huile d'olive. Reconstituez les chèvres en pressant bien. Pour les deux autres chèvres, procédez de la même façon, mais avec la poudre de curry.
3. Broyez le poivre noir au mortier. Il faut le concasser et non le moule finement, sans quoi, il aura plus de piquant que d'arôme. Huilez légèrement les chèvres au paprika fumé et répartissez le poivre sur la surface en appuyant dessus. Enveloppez-les de papier film alimentaire. Pour les deux autres chèvres, procédez de la même façon mais avec le cumin entier (non broyé).
4. Placez les chèvres au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Retirez le film alimentaire. Servez-les sur un plateau, avec du pain de campagne et un bon vin rouge.