

Bleuets balsamique et fromage de chèvre

- La recette de bleuets balsamique et fromage de chèvre (L'entrée parfaite!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
6

CALORIES
303

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de bleuets frais ou congelés
- 2 cuillères à thé de miel
- 2 cuillères à thé de vinaigre balsamique
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de romarin séché
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage de chèvre
- 1/4 de tasse (65 ml) de fromage à la crème
- 1 **pain baguette** ou des craquelins

Préparation :

1. Dans un petit chaudron, faites chauffer les bleuets à feu moyen. Ajouter le romarin, le miel, le sel et le vinaigre balsamique. Faire cuire pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps.
2. Dans un petit bol, battre le fromage de chèvre et le fromage à la crème ensemble.
3. Étendre le mélange de fromage dans une assiette et verser la sauce aux bleuets (qui a refroidi pendant 3 à 4 minutes avant) par dessus.
4. Servir avec de la baguette, des croûtons ou des craquelins.

“

Voici une recette d'entrée qui est absolument parfaite pour la saison et qui est super facile à faire...

