



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Strates de tomates Previa et fromages de chèvre Charolais AOC
Pesto d'herbes du Jardin



Previa.FI

POUR 6 PERSONNES

- 6 tomates Previa.FI
- 3 fromages de chèvre Charolais mi-secs
- 12 allumettes de feuilletage cuit de 14 x 1,5 cm

PESTO :

- 100 g de basilic
- 150 g de persil
- 1 gousse d'ail hachée
- 50 g de parmesan râpé
- le jus d'un demi citron
- un trait de vinaigre balsamique blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- sel / poivre



Frédéric Doucet

Restaurateur à Charolles

Frédéric Doucet est le jeune chef du restaurant de l'Hôtel de la Poste à Charolles. Les parfums, les saveurs et les bons produits du pays Charolais composent sa cuisine fine et créative. Frédéric Doucet prend plaisir à recevoir, avec des plats généreux et des desserts qui invitent au péché de gourmandise.

Une adresse réputée qui lui a permis de décrocher sa première étoile en 2012.

Hôtel de la Poste - 2 av. de la Libération - 71120 CHAROLLES

www.hotel-laposte-doucet.com



Strates de tomates Previa et fromages de chèvre Charolais AOC Pesto d'herbes du Jardin

- 1 Emonder les tomates, les trancher de façon horizontale en 4 tranches régulières et les faire dégorger au sel.
- 2 Réaliser le pesto : mixer très fin le persil et le basilic, ajouter l'ail et le parmesan. Diluer cette pâte avec l'huile, le vinaigre, le jus de citron, assaisonner de sel et de poivre, et réserver.
- 3 Tailler les fromages de chèvre charolais en 6 tranches régulières, réserver.
- 4 Réaliser 12 allumettes en feuilletage et cuire 10 mn. Garnir 6 allumettes en feuilletage avec du pesto et recouvrir des 6 autres bandes de feuilletage.
- 5 Reconstituer la tomate en intercalant une tranche de tomate puis une tranche de fromage en terminant par le haut de la tomate. Lustrer à l'huile d'olive.
- 6 Au centre d'une assiette froide, mettre un rond de pesto et y disposer les strates de tomate. Sur un côté, placer une allumette de pesto, décorer l'assiette de quelques feuilles de mesclun.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*