



Collations

Taquitos au portobello, épinard et Poire au fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 portobellos
8 tortillas
200 grammes d' épinards
200 grammes de fromage de chèvre (à pâte molle)
20 grammes de fromage de chèvre (à pâte dure)
120 grammes de ricotta
1 échalote (finement ciselée)
2 gousses d'ail (pressées)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 cuillères à café thym (séché)
1/2 cuillère à café chili en poudre
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
huile d'olive
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Nettoyez bien les portobellos et coupez-les finement. Faites revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez les portobellos, le thym et le chili en poudre et mélangez 4 minutes. Entretemps blanchissez l'épinard durant 2 minutes dans de l'eau salée bouillante. Passez-le dans une passoire puis rincez-le à l'eau froide. Pressez-le pour que toute l'eau sorte puis hachez-le finement. Incorporez-y les portobellos puis le persil. Salez et poivrez.

Mélangez la ricotta au fromage de chèvre à pâte molle puis incorporez-y le mélange épinard-portobello. Goûtez puis salez et poivrez éventuellement.

Étendez 2 cs sur chaque tortilla puis roulez-les fermement. Rôtissez les taquitos bien croquants dans de l'huile d'arachide bouillante. Faites égoutter sur du papier de cuisine. Disposez-les sur un plat et décorez avec la ciboulette. Râpez dessus le fromage de chèvre à pâte dure.

Ustensiles de cuisine

Passoire

