

Millefeuille de coppa au chèvre frais



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Et pour plus d'effet, décorez aussi les assiettes...

Recette proposée par : Dely

Ingrédients

- 2 kiwis
- 2 tomates - sucrées et juteuses
- 1 bûche de chèvre frais
- 6 tranches fines de coppa - ou de lonzo
- vinaigre - balsamique
- huile d'olive
- ciboulette

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 2 Détaillez les kiwis dans un bol, les tomates dans un second, puis le chèvre émietté dans un troisième récipient.
- 3 Déposez les tranches fines de Lonzo ou de Coppa dans un plat à four et enfournez 5 à 6 minutes.
- 4 Posez-les sur un papier absorbant à la sortie du four.
- 5 Sur des assiettes individuelles, montez 1 tranche de Coppa, des morceaux de kiwi, de tomates et de chèvre frais.
- 6 Recommencez l'opération pour deux assiettes jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7 Assaisonnez ensuite avec quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'huile d'olive, puis décorez avec des brins de ciboulette.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

