

Les éclairs salés au chèvre et à la tomate



Ingrédients

10 tranches de pain de mie
1 fromage frais de chèvre
20cl de crème liquide
20g de tapenade de tomate
20g de beurre

- Des noix
- Du basilic
- 5 tomates cerises

Les étapes :

1. Ôter la croûte du pain de mie et découper chaque tranche en deux.



2. Faire fondre le beurre et étaler ce dernier sur chaque face du pain de mie à l'aide d'un pinceau de cuisine.

3. Faire cuire quelques minutes dans une poêle jusqu'à ce que le pain de mie soit doré de chaque côté.

4. Dans un saladier, mélanger le fromage frais de chèvre, la crème liquide et le sel. Puis placer le mélange obtenu dans une poche à douilles.



5. Étaler un peu de tapenade 5 tranches de pain de mie et refermer l'éclair à l'aide des tranches de pain de mie restantes.

6. À l'aide de la poche à douille, décorer le haut des éclairs avec le mélange fromage-crème liquide.



7. Il ne reste plus qu'à décorer avec les noix, les tomates cerises et les feuilles de basilic

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à se régaler ! Bon appétit !