

Distillerie du Centre
Entrée



Chèvre pané aux noix
et son jus de Liqueur de Noix



Restaurant LE GREEN SAINT LAZARE
Avenue du Golf
87000 LIMOGES
www.legreensaintlazare.com

Ingrédients pour 9 personnes

Chèvres panés :

- 9 cabécous
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 105 g de noix

Jus à la liqueur :

- 15 cl de Liqueur de Noix
- 8 cl fond de veau

Mesclun :

- 135 g de mesclun
- vinaigrette à la noix

Progression

Jus de liqueur :

Verser la Liqueur de Noix dans une casserole, faire réduire le volume de moitié.
Rajouter les 8 cl de fond de veau, et laisser encore réduire un tiers du volume.

Chèvres panés :

Préparer 3 assiettes, une avec de la farine, une avec du jaune d'œuf battu et la dernière avec la poudre de noix.
Rouler les chèvres dans la farine, puis dans le jaune d'œuf battu, et enfin dans la poudre de noix.
Faire dorer les chèvres panés à la poêle quelques minutes.

Dressage pour chaque assiette :

Mettre une poignée de mesclun assaisonné au centre de l'assiette, y déposer un chèvre pané dessus.
Verser le jus de liqueur à votre convenance.
Vous pouvez agrémenter cette entrée avec une tranche de pain de campagne ou de brioche toastée.