

les recettes d'Alice

Nems croustillants de chèvre aux oignons



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

Ingrédients

100 gr de lardons
50 gr de beurre
4 oignons 10 cl d'huile
200 gr de bûche de chèvre
5 cl de vinaigre balsamique

4 feuilles de brick
sucre

Matériel nécessaire

1 pinceau

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les oignons et les ciseler puis les faire colorer à la poêle avec 10 gr de beurre. Saupoudrer d'une c à s de sucre et faire caraméliser puis ajouter le vinaigre. Laisser évaporer.
- 2- Blanchir les lardons dans de l'eau bouillante 2 min. Mélanger la bûche de chèvre avec les oignons et les lardons, assaisonner.
- 3- Badigeonner chaque feuille de brick avec du beurre fondu puis poser un peu de farce dessus, rabattre les côtés et les rouler.
- 4- Dans une poêle chauffer l'huile et frire les nems en les retournant.

Conseils et astuces

On peut cuire les nems au four pour être moins gras à 210°C jusqu'à coloration

Alice Délice

