

SOUFFLETES EN APÉRITIF, *et trio de sauces*



Apéritif



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

1H



Cuisson

45 MIN



INGRÉDIENTS

- 2 paquets de Soufflettes de votre choix Saint Jean

Sauce à la tomate :

- 600g de tomates fraîches
- 80g de carottes
- Oignon, céleri, ail
- 30g de lardons salés
- 5cl d'huile d'olive
- 1 bouquet garni thym et laurier
- 1 botte de basilic

Sauce au fromage de chèvre :

- 100g de chèvre frais
- 30g de crème liquide
- 1 échalote
- ½ botte de ciboulette

Guacamole :

- 2 avocats
- 1 oignon nouveau
- 1 tomate,
- 1 citron vert

RECETTE

Préparation

- **Réaliser la sauce tomate maison** : faire suer le mélange de légumes taillés en brunoise et les lardons dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées et coupées en morceaux et le bouquet garni, puis laisser cuire 45 minutes. Passer au chinois sans mixer pour conserver la belle couleur rouge.
- **Réaliser la sauce au fromage de chèvre** : Ciseler l'échalote et la ciboulette très finement. Mélanger le fromage de chèvre avec la crème, l'échalote et la ciboulette. Réserver.
- **Réaliser le guacamole** : Laver l'oignon nouveau et le ciseler. Laver la tomate, la couper en 4, l'épépiner et la tailler en petits dés. Tailler les avocats en 2 et enlever les noyaux, puis récupérer la chair à l'aide d'une cuillère et la couper en morceaux. Laver et zester le citron, puis le presser.
- **Cuire les soufflettes** : déposer les soufflettes 15 minutes au four. Servir les soufflettes avec des pics et les accompagner du trio de sauces dans des petits bols.