

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Crottins de Chavignol marinés

Le 10 novembre 2009

1

Votre panier pour 5 crottins :

5 crottins de Chavignol ni trop frais, ni trop ferme  
5 pétales de tomates séchées  
1 citron  
4 gousses d'ail  
Branches de thym & romarin  
Poivre en grain  
Huile d'olive  
Bocal d'un litre

5 cuil. à soupe de chapelure  
1 cuil. à thé de romarin  
1 cuil. à thé d'ail en semoule  
Sel  
Huile de marinade



Tout commence entre 2 et 5 jours à l'avance.

Après l'avoir soigneusement rincé, tranchez votre citron en tranche d'un centimètre d'épaisseur. Tranchez en deux vos pétales de tomates confites. Écrasez vos gousses d'ail encore chemisées. Concassez très grossièrement votre poivre.

Il ne vous reste plus qu'à disposer tous vos ingrédients, sans oublier le romarin et le thym frais, de sorte que toutes les saveurs se mélangent et soient également réparties.

Dernière chose avant de fermer votre bocal pour quelques jours, couvrez d'huile d'olive.

Il ne vous reste plus qu'à laisser faire le temps dans une pièce fraîche.

Le jour « J », récupérez très délicatement vos fromages dans votre marinade en prenant soin de ne pas jeter votre huile désormais aromatisée.

Mélangez dans un plat votre chapelure, le romarin fraîchement hachez, l'ail en semoule et le sel.

Panez de ce mélange vos fromages.

Il ne reste plus qu'à les rendre croustillants en les poêlant avec un peu d'huile de la marinade.

Servez un fromage par convive accompagné d'une salade assaisonnée de votre huile.

Ne jetez l'huile restante, elle se conservera très bien dans une bouteille fermée, et parfamera agréablement vos salades.

Bon appétit !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*