

**MACHILLY** Les bonnes recettes d'Hubert Chanove

## Tartine chèvre frais, radis croquants, pesto ail des ours

Depuis le début du confinement, le jeune chef étoilé Hubert Chanove, du *Refuge des gourmets*, à Machilly, régale ses clients avec les plats à emporter qui garnissent la carte de la future entité « bistro » de son établissement, qu'il compte ouvrir dès la fin de la crise. Mise à jour chaque jeudi sur la page Facebook du restaurant, une « carte éphémère » présente chaque semaine les plats qui seront disponibles uniquement le samedi suivant, de 10h à 13h (réservations au 07 82 20 01 93). Parmi eux, des recettes simples, savoureuses et faciles à mettre en œuvre qu'il livre à nos lecteurs en guise d'amuse-bouche. Cette semaine : tartine de chèvre frais, radis croquants, pesto ail des ours.

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- Pain de campagne bio
- 120 g chèvre frais (Ferme du Petit Mont Bellevaux)
- 1 bouquet ail des ours
- 30 g de pignons de pin
- 2 bottes de radis bio
- Huile d'olive Alexis Munoz
- Herbes fraîches du jardin
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Commencer par laver les herbes et l'ail des ours dans de l'eau bien froide avec 1 filet de vinaigre blanc.

Bien égoutter sur un torchon sec et réserver au frais.

Couper 4 grandes tranches de pain d'1 cm d'épaisseur et les faire toaster légèrement. Tailler vos radis finement à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé et les plonger dans un saladier avec de la glace afin qu'ils deviennent très croquants (le choix des légumes se fait suivant la saison et vos envies : endives, carottes, brocolis, courgettes...)

Tailler des tranches de chèvre frais de 5 mm d'épaisseur environ, nous avons prévu 30 g par tartine.

Ensuite, réaliser un pesto d'ail des ours : mixer dans un petit mixeur l'ail des ours préalablement taillé grossièrement au couteau, sel & poivre, pignons de pin (peuvent être remplacés par des noixettes, des noix ou du parmesan), puis allonger avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention de la texture désirée (peut être conservé en bocal au frais ou dans un bac à glaçons au congélateur).

### DRESSAGE

Tartiner une fine couche de pesto d'ail des ours sur votre tartine, bien égoutter vos copeaux de radis et les disposer dessus, ajouter les tranches de chèvre frais, bien assaisonner avec huile d'olive sel et poivre sur chèvre et venir y disposer les herbes de jardin : thym, romarin, sarriette,



marjolaine fonctionnent très bien avec le chèvre frais.

Une recette fraîche avec du croquant et des herbes, simple et à ajuster en fonction de vos goûts.

Bon appétit !

