

Chips de Cantal au cumin et chutney de coings

Ingrédients (4 personnes)

- 1/2 c à c vinaigre de pomme
- 1/2 c à c huile d'olive vierge extra
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 c à c cumin en poudre
- 150g de pâte de coings
- 100g de cantal



Préparation

Étape 1 :

Préchauffer votre four position grill. Râper le cantal et le répartir au centre d'une feuille posée sur la plaque. Enfournier à mi-hauteur du four. Quand le cantal a commencé à fondre, retirer la plaque du four, poser une feuille sur le fromage fondu et étirer au rouleau de façon à répartir la pâte coulante.

Étape 2 :

Découvrir la tuile de cantal fondu, saupoudrer généreusement de cumin en poudre puis ré-enfourner jusqu'à ce qu'elle commence à cloquer et à brunir sans noircir. Retirer du four, attendre 2 mn puis laisser refroidir complètement sur une grille.

Étape 3 :

Dans un bol, mélanger la pâte de coings écrasée avec le gingembre en poudre et le vinaigre puis incorporer l'huile. Réserver.

Étape 4 :

Quand les chips ont refroidi et bien durci, les casser et les présenter superposées avec un peu de chutney de coings.