

Chèvre frais, allumettes de pommes Granny et huile au vert Matcha

2 pommes Granny Smith
4 chèvres très frais
3 g de thé vert japonais Matcha en poudre
10 cl d'huile d'olive
une cuillerée à café de vinaigre balsamique
fleur de sel et poivre fraîchement moulu



Commencez par bien mélanger le thé à l'huile d'olive. Avec un couteau bien aiguisé, taillez les pommes non épluchées en fines lamelles puis coupez ces lamelles en fines allumettes. Si vous préparez cette recette un peu à l'avance, citronnez légèrement ces allumettes pour éviter qu'elles ne noircissent. Dépose un cube de chèvre frais dans chaque assiette, assaisonnez de sel et de poivre, surmontez-les ensuite d'un buisson d'allumettes de Granny puis arrosez le tout d'huile de thé vert Matcha et de quelques gouttes de vinaigre balsamique qui perleront joliment.