

Petits chèvres marinés

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

attente : 2h + 1 mois, cuisson : 5 min, préparation : 15 min, très facile



Il vous faut pour 6 personnes, pour 1 bocal de 750 ml

• 6 cabécous • 1/2 L d'huile d'olive • 4 gousses d'ail • 1 petit piment coupé en deux • 3 brins de thym • 2 feuilles de laurier • 1 brin de romarin • 1/2 càc de grains de poivre noir • 1/2 càc de grains de cumin • 1/2 càc de piment de Cayenne en poudre • un peu de rhum

Matériel spécifique : 1 thermomètre de cuisine, 1 bocal de 750 ml

A préparer 1 mois à l'avance.

Parfumer l'huile : Dans une petite casserole, chauffer l'huile jusqu'à 80°C, et y mettre l'ail pelé et dégermé, le piment coupé en deux, le thym, le laurier, le romarin, le poivre grossièrement concassé, les graines de cumin, le piment de Cayenne en poudre.

Couvrir et laisser infuser pendant 2h. Frotter les cabécous avec un peu de rhum, essuyer avec un linge propre.

Placer les fromages dans un pot que l'on aura préalablement stérilisé. Filtrer l'huile marinée au travers de 2 feuilles de papier essuie tout placées dans un entonnoir, et en remplir le bocal, jusqu'à 3 mm du bord. Fermer hermétiquement les bocaux et réserver au frais pendant 1 mois.

Après 1 mois, ouvrir le bocal, égoutter les cabécous et les servir sur un lit de mesclum ou de roquette. Vous pouvez également les proposer tièdes sur du pain de campagne grillé.

Ne pas jeter l'huile, elle sera parfaite et délicieusement parfumée pour toutes vos vinaigrettes !!