

TOASTS D'AUTOMNE

SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo

INGRÉDIENTS

- 1 paquet Socca Chips®
- 1 camembert à rôtir
- Du miel du maquis
- 1 kaki
- Du persil
- Des châtaignes
- Du poivre

RECETTE

01. Préchauffez le four et cuire le camembert 10-15 min à 200° - Attention, surveillez bien la cuisson !
02. En attendant, sélectionnez les plus beaux pétales de chips et disposez-les sur une planche

Préparez vos ingrédients :
 - Ciselez le persil
03. - Concassez quelques châtaignes
- Coupez votre kaki en deux ...
04. Quand le camembert est chaud, sortez-le et retirez la croûte pour aller le chercher à la petite cuillère ...
05. Déposez sur chaque toast un peu de fromage, un petite bille de kaki, des petits morceaux de châtaignes et un peu de persil.
06. Une fois tous les toasts prêts, dispersez le miel dessus à l'aide d'une petite cuillère. Un tour de moulin à poivre et dégustez aussitôt !

LA SUGGESTION DU CHEF

On peut aussi varier les plaisirs avec du Mont d'Or ou par exemple de la confiture de framboise ... À vous de voir !

