

## **Chèvre-boîte au four à la moutarde et aux fruits secs**

Préparation : environ 30 minutes

Cuisson : environ 10 minutes

### **Pour 2 portions :**

#### **Pour le chèvre-boîte :**

2 chèvre-boîte

2 cuillères à soupe de moutarde aux herbes

½ baguette

2 gousses d'ail

50 ml huile d'olive

#### **Pour la garniture :**

20 g lardons

30 g noix de cajou

30 g cranberries séchées

30 g abricots secs

30 g figues séchées

Ciboulette

Basilic

Persil

**Ustensiles :** four, papier cuisson, plaque de cuisson, couteau, planche à découper, bol, poêle, plaque de four.

### **Préparation :**

**1** Pour le chèvre-boîte, préchauffer le four (convection naturelle : 200 °C / chaleur tournante : 175 °C). Badigeonner le chèvre-boîte de moutarde aux herbes, le placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et le faire chauffer dans le four à mi-hauteur pendant environ 10 minutes. Peler et hacher finement l'ail et le mélanger à l'huile d'olive. Couper la baguette en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur, badigeonner chaque tartine d'huile aillée et mettre au four pendant 5 minutes avec le chèvre-boîte.

**2** Pour la garniture, faire revenir les lardons dans une poêle. Hacher finement les noix de cajou et couper les fruits secs en dés. Après environ 3 minutes, ajouter les noix de cajou et les fruits secs dans la poêle et les faire revenir brièvement. Laver les herbes et les sécher en les secouant. Hacher la ciboulette en petits rouleaux. Détacher les feuilles de basilic et de persil et les hacher finement.

**3** Parsemer le chèvre-boîte de garniture et servir avec la baguette à l'ail.

**Astuce : Servir chaud.**