

Chabichou du Poitou aux dattes



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

FROMAGE : [Chabichou du Poitou](#)

fermier bien affinés (1 par personne)

12 dattes

60 g de pistaches décortiquées non-salées

60 g de pâte de coings

quelques feuilles de salade

Préparation

Dénoyautez les dattes et émincez-les finement, concassez grossièrement les pistaches.

Découpez l'une des entames des petits chèvres puis creusez-les un peu avec la pointe d'un couteau. Gardez le fromage retiré et hachez-le grossièrement.

Remplissez les fromages ainsi creusés de pâte de coings puis ajoutez par-dessus les dattes, pistaches et éclats de fromage mélangés.

Servez avec quelques feuilles de salade.