

## Fromage de chèvre cuit avec une sauce au vin

Cette délicieuse recette de tapas est assez laborieuse à préparer, mais elle reste idéale pour les soirées de tapas si vous panez les cubes de fromage à l'avance et les faites cuire frais avant de les servir.

Dans cette recette, on a utilisé un petit fromage de chèvre entier de Majorque. Si vous n'aimez pas le fromage de chèvre, utilisez du fromage Manchego ou Gouda, ils sont également bons pour le plat en termes de saveur.

Temps de préparation: 40 min. · Niveau de difficulté: medium · végétarien

### Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

### Ingrédients

300 g Fromage de chèvre en un seul morceau (ou Manchego ou Gouda)  
400 ml Vin rouge corsé  
1 c.à.s. Farine de maïs ou féculé de maïs  
3 c.à.s. Confiture de grenades  
2 c.à.c Sucre vanillé  
1 pincée Cannelle  
2 c.à.s. Sucre  
4 pièce Œufs  
200 g Chapelure  
100 g Farine

### Préparation

Coupez le fromage en cubes, la longueur des bords des cubes étant d'environ 1-2 cm. Maintenant, installez une "station de panure", c'est-à-dire, une assiette avec la farine, un bol avec l'œuf battu (au début seulement deux œufs), et une assiette creuse avec la chapelure. Et enfin une assiette pour y déposer les cubes panés.

Armés d'une fourchette et d'une cuillère, les cubes de fromage sont roulés dans la farine. Le fromage doit être à température ambiante, la farine collera mieux. Après avoir trempé les cubes dans l'œuf, faites-les rouler dans la chapelure.

Une fois que tous les cubes ont été panés pour la première fois, répétez le processus (avec les œufs restants). Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trous dans la panure, sinon le fromage s'échappera pendant la friture.

La préparation de la sauce est assez simple : réduire de moitié 400ml de vin rouge fort, ajouter 3-4 cuillères à soupe de confiture, un demi-paquet de sucre vanillé et une pincée de cannelle. Sucrez la sauce avec 2-3 cuillères à soupe de sucre et portez à nouveau le mélange à ébullition.

Mélangez une cuillère à soupe de maïzena (ou de farine) avec deux fois plus d'eau jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporer à la sauce bouillante à l'aide d'un fouet et porter à ébullition. La sauce peut aussi être merveilleusement préparée et réchauffée à feu doux en remuant juste avant de servir.

Pour faire frire les cubes de fromage, remplissez une casserole de taille moyenne d'huile de cuisson. L'huile doit avoir une hauteur d'environ 5 à 6 cm dans la marmite pour que les cubes puissent être facilement cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés.

Au plus tard lorsque le fromage commence à suinter des coins, retirez les cubes de la graisse avec une louche perforée (écumoire) et égouttez-les sur du papier absorbant. Faites cuire tous les cubes en portions, placez-les dans un plat creux ou une assiette profonde, versez une quantité généreuse de sauce par-dessus, insérez un cure-dent dans certains des morceaux de fromage et servez immédiatement.