

FROMAGE DE MONTAGNE
DES GRISONS BIO

PLEUROTÉS BIO DU PANICAUT
DE L'ÖBERLAND ZÜRICHÖIS

LÖTTERLE
JAMBON DE CAMPAGNE FUMÉ
DE LA VALLÉE DE LA TÖSS



Recette pour 4 portions

4 tranches de Lötterle Jambon de campagne fumé de la vallée de la Töss (en assortiment dès octobre)
60 g de fromage frais aux olives
40 g de cornichons en julienne

60 g de pleurotes du Panicaut bio de l'Oberland zurichois
30 g d'olives vertes dénoyautées
60 g de crème fraîche
5 ml de jus de citron
Pumpernickel

60 g de fromage de montagne des Grisons bio corsé
40 g de poires Conférence bio en dés
10 g d'Aceto Balsamico Bianco
10 g de moutarde au miel
2 grains de raisin, coupés en quarts
sel et poivre
5 g de thym haché

Étaler le jambon de campagne et recouvrir de fromage frais à l'aide d'une poche à douille, parsemer de cornichon en julienne, saler, poivrer et faire des rouleaux.

Couper les champignons et les olives en brunoise, mélanger à la crème fraîche, saler, poivrer et assaisonner de jus de citron. Déposer sur du Pumpernickel.

Couper le fromage de montagne et les poires en brunoise et assaisonner avec de la moutarde au miel, de l'Aceto Bianco, de sel et de poivre. Présenter avec le raisin dans des petits bols.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.