

Tartine d'altitude Tomme de Savoie et jambon Speck, champignons pickles, crème de cresson



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	1 Kilo
58635	Tomme de Savoie au lait cru IGP affinée 28% MG 350 g env. L'Affineur du Chef	0.6 Kilo
205975	Morilles entières 1 kg	0.3 Kilo
1277	Girolles entières 1 kg	0.3 Kilo
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	0.1 Kilo
46872	Demi-jambon cru fumé speck 2,5 kg env. La Grande Charcuterie	0.3 Kilo
	Huile de noix	0.1 Litre
	Cresson d'eau	0.2 Kilo
	Vinaigre	0.1 Litre
	Sucre	0.1 Kilo
	Branche d'estragon	10 Pièce
	Ail	0.05 Kilo
	Branche de thym sauvage	10 Pièce
	Ciboulette	0.05 Kilo

Etapes de préparation

- 1 Réaliser des pickles de girolles et de morilles avec du vinaigre, du sucre et l'estragon. Assaisonner et réserver
- 2 Tailler le pain pochon en fines tranches dans la longueur, puis les passer à l'huile de noix infusée ail et thym sauvage
- 3 Tailler les tranches de Tomme de Savoie puis les déposer sur le pain toasté. Repasser le tout à la salamandre pour faire fondre le fromage
- 4 Tailler des lardons dans de la poitrine fumée, puis les snacker très fortement. Réserver

Tartine d'altitude Tomme de Savoie et jambon Speck, champignons pickles, crème de cresson

- 5 Procéder au montage sur tartine chaude en déposant le cresson d'eau, les pickles de girolles et morilles, lardons et jambon speck.
Finition : poivre du moulin, huile de noix et ciboulette ciselée

L'astuce du chef



Faire chauffer l'huile de noix avec l'ail et les branches de thym permettra à l'ail d'être plus subtil et surtout plus digeste

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid