

# Tartine gourmande, jambon ibérique et 3 fromages



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
138023	Pain Bâtard précuit sur sole 540 g	100 Gramme
139064	Comté au lait cru AOP affiné 18 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	30 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	30 Gramme
54475	Beaufort d'alpage au lait cru AOP affiné 5 mois min 33% MG 400/600 g env. L'Affineur du Chef	30 Gramme
196170	Jambon ibérique de Cebo 24 mois chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	30 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	15 Gramme
	Cresson d'eau	PM

## Etapas de préparation

- 1 Tailler le pain en fines tranches. Frotter à l'ail et au beurre. Passer le tout à la salamandre. Réserver
- 2 Réaliser une tuile de parmesan au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°C. Réserver
- 3 Passer au dressage en alternant tuile de parmesan, oignons nouveaux, jambon ibérique, beaufort et tomate cerise
- 4 En finition : cresson d'eau et tour de moulin

# Tartine gourmande, jambon ibérique et 3 fromages

## Astuce du chef

---



Vous pouvez apporter une touche fruitée à cette recette en ajoutant de la mangue ou du melon !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid