

## Planche Pintxo de charcuteries



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
38497	Tomates confites 1 kg	PM
63985	Aubergines grillées 1 kg	PM
38491	Artichauts confits 1 kg	PM
130953	Baguette précuite sur sole 280 g	PM
60915	Jambon sec Serrano 9 mois STG 5 kg env.	PM
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	PM
		PM
158032	Boudin noir brasse aux oignons à l'ancienne VPF 1,7 kg env. La Grande Charcuterie	PM
34998	Chorizo pur porc fort 250 g	PM
	Petit piment vert desséché	PM
	Pomme	PM
	Pignons	PM

### Recette

#### 1. Pintxo végétarien

réalisé sur une tranche de baguette précuite, avec de la tomate confite, de l'artichaut confit, des courgettes grillées

#### 2. Pintxo Serrano et Comté

réalisé sur une tranche de baguette précuite avec du beurre échiéré doux, du jambon Serrano grande réserve et du comté au lait cru

#### 3. Pintxo boudin et pomme

réalisé sur une tranche de baguette précuite avec de la pomme, du boudin noir brasse aux oignons à l'ancienne et des pignons

#### 4. Pintxo Chorizo Sarta et piment vert

réalisé sur une tranche de baguette précuite avec du chorizo et un petit piment vert desséché