

# Planche Pintxo de charcuteries



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	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
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
185045	Courgettes grillées marinées 950 g soit 600 g net	PM
	Petit piment vert desséché	PM
	Pomme	PM
	Pignons	PM

## Etapas de préparation

- 1 Pintxo légumes**  
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 échié 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

# Planche Pintxo de charcuteries

## L'astuce du chef

---



A l'origine, le pintxo, prononcé pintcho, était une tartine sur laquelle on déposait une portion d'ingrédients simples et traditionnels comme un morceau de poisson ou de tortilla de pomme de terre. Piqué avec un pic, pour une meilleure tenue, cette bouchée en tire son nom basque. Il se mange sans faim à table comme au bar, accompagné d'un verre de vin. Une ou deux pièces pour l'apéritif, cinq ou six pour un repas, c'est le produit convivial par excellence.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid