

# Pain pochon, coppa, Ossau Iraty et échalotes confites



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	10 Tranche
131124	Coppa Di Parma IGP 1,8 kg La Grande Charcuterie	120 Gramme
58585	Ossau Iraty AOP affiné 9 mois 36% MG 400 g env. L' Affineur du Chef	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	PM
	Ciboulette	PM
	Poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Disposer sur les tranches de pain pochon toastées, les échalotes cuisinées au beurre
- 2 Ajouter de fines tranches de coppa et quelques copeaux d'Ossau Iraty
- 3 Finir avec quelques bâtonnets de ciboulette fraîche et un tour de moulin à poivre