



Ossau Iraty AOP
Chistera

LE CROQUE BASQUE : Ossau Iraty AOP Chistera au magret de canard et à la moutarde au piment d'Espelette

Ingrédients - pour 6 personnes

- 6 tranches de pain de campagne à la farine de blé et/ou de seigle
- 24 fines tranches de Magret de Canard séchées
- de l'Ossau Iraty AOP Chistera
- 1 cuillère à soupe de moutarde au piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Imaginez six tranches de pain de campagne dorées, prêtes à être sublimes ! Vous mélangez la crème fraîche onctueuse avec la moutarde au piment d'Espelette, créant une harmonie de saveurs. Étalez le mélange sur le pain, puis ajoutez quatre belles tranches de magret de canard séchées par pain, finement réparties.

Sur le magret, ajoutez de généreuses lamelles d'Ossau Iraty fondantes promettent une explosion de goût.

Refermez chaque croque et tartinez le dessus avec le mélange crémeux.

Au four à 180°C, ils dorent, laissant place à un fromage coulant irrésistible.

Servez ces délices gourmands pour un moment de plaisir authentique.

Chaque bouchée, un voyage aux saveurs réconfortantes des Pyrénées, mêlant fromage de brebis, canard et une touche piquante.

Un pur bonheur à savourer !



Dés de Roquefort AOP
ENTREMONT PROFESSIONNEL

CAKE AU ROQUEFORT AOP ENTREMONT PROFESSIONNEL ET SPECK

Ingrédients - pour 8 personnes

- 180g de farine de blé
- 3 œufs
- 10cl de lait
- 10cl d'huile de pépins de raisins
- 100g de gruyère râpé ou de Comté râpé
- 120g de dés de Roquefort AOP ENTREMONT PROFESSIONNEL
- 100g de Speck
- 1 sachet de levure chimique
- Poivre

Préchauffez le four à 180°C. Pendant ce temps, coupez le speck en lamelles parfumées. Émiettez le roquefort, dont l'odeur déjà ouvre l'appétit.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et l'huile jusqu'à obtenir un mélange souple et onctueux.

Ajoutez la farine et la levure, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Incorporez le fromage râpé, les lamelles de speck et le roquefort fondant qui apporte toute la gourmandise. Un tour de poivre du moulin vient relever le tout.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé, puis enfournez pendant 45 minutes. Peu à peu, une délicieuse odeur envahit la cuisine, promettant un cake doré à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

À la fin de la cuisson, plantez la lame d'un couteau : si elle ressort légèrement grasse, le cake est prêt, chaud et irrésistible.

Astuce de Chef : vous pouvez ajouter 1 poire fraîche couper en dés dans le cake. De quoi épater vos convives !



Le Gruyère IGP français
Monts et Terroirs

BROCHETTES DE GRUYERE IGP MONTS ET TERROIRS ET VIANDE DES GRISONS

Ingrédients

- du Gruyère IGP Monts et Terroirs
- 10 tranches de viande des Grisons
- 10 généreuses tomates séchées
- de la roquette
- de l'huile d'olive
- du Thym
- du 3 poivres
- 1 gousse d'ail

Au préalable, dans une terrine, préparez la marinade.

Versez l'huile et les herbes aromatiques avec l'ail. Coupez le Gruyère en bâtonnets d'environ 1cm sur 4cm et plongez les dans l'huile infusée.

Couvrir à hauteur. Mélangez pour bien pour bien enrober le fromage.

Laissez reposer entre 3 à 5 jours.

Pour le dressage : sur une tranche de viande des grisons, placez votre bâtonnet de Gruyère, intercalez avec une tomate séchées et quelques feuilles de roquette. Enroulez le tout avec la viande des grisons avant l'embrocher sur un pique apéritif.