



Tartine aux pieds de cochon à la Fourme d'Ambert

Thierry CHELLE



Plat



35 min



30min



8 per.

Ingrédients

- 8 belles tranches de pain de seigle
- 4 pieds de cochon cuits
- 50g de lentilles vertes du Puy
- 200g de Fourme d'Ambert
- 30g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

1. Faire tremper les lentilles pendant 1 heure, démarrer la cuisson à l'eau froide et les cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes
2. Réserver
3. Mettre les pieds de cochon dans l'eau chaude pour pouvoir les désosser facilement. Ensuite couper la chair au couteau et la mettre dans un sautoir pour les faire revenir avec les lentilles et le beurre
4. Tartiner le pain avec le mélange de pieds de porc et lentilles et disposer des morceaux de Fourme d'Ambert dessus
5. Passer au four pour faire fondre la Fourme et servir

Bonne dégustation !

Ambert

AOP
FOURME
D'AMBERT



CCI PUY-DE-DÔME
CLERMONT AUVERGNE MÉTROPOLE

