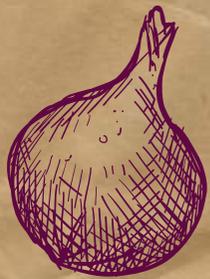


Tartine au confit d'échalote et roquefort

DÉLICIEUX

Ideal pour l'apéritif

Humm !



Inratable

EXQUIS

Tartine au confit d'échalote et roquefort

Pelez et émincez les échalotes.
Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes dans une casserole.
Ajoutez le miel, l'eau et les cuillères à soupe des différents vinaigres.
Faites compoter jusqu'à ce que le liquide ait totalement réduit. Salez et poivrez.
Coupez le jambon cru en fines lamelles, et émiettez le roquefort.
Passez les tranches de pain au four ou au grill pain pour le griller légèrement.
Tartinez le pain de confit d'échalote, puis placez des lamelles de jambon cru, du roquefort émietté et des cerneaux de noix.
Parsemez de persil et ciboulette.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 tranches de pain
50gr de jambon
6 échalotes
50gr de roquefort
3 càs de vinaigre balsamique
3 càs de vinaigre de vin rouge
Persil & Ciboulette
1 càs de miel
3cl d'eau
Huile d'olive
Sel Poivre
Cerneaux de noix

