

Recette Ale Mordasini

Pain Pochon / Gruyère / Echalotes / Speck

Ingrédients pour 1 Pain Pochon

1 Pain Pochon 280g
100 g Gruyère coupé en tranches fines
2 Grosses échalotes
50 g Beurre
200 g Bouillon de volaille
100 g Speck en tranches
Ciboulette
Cerfeuil, cresson, fleurs
Sel, poivre noir du moulin

Préparation

- Cuire le pain Pochon suivant les instructions
- Couper finement les échalottes.
- Faire revenir les échalottes coupées dans du beurre jusqu'à coloration.
- Y ajouter le bouillon de volaille et faire réduire le tout.
- Mixer en une fine purée. Réserver.
- Couper le Speck finement en petits carrés et le faire frire pour le rendre croustillant et doré.
- Préchauffer le four à 200°C.

Finition

- Inciser le pain Pochon dans la longueur.
- Insérer un peu de purée d'échalottes et les tranches de Gruyère à l'intérieur du pain.
- Cuire le Pain 10 Minutes au four jusqu'à ce que le Gruyère fonde.
- Déposer le reste de la purée d'échalottes sur le Pain.
- Parsemer de Speck.
- Assaisonner avec un tour de moulin à poivre.
- Garnir de cresson, herbes et fleurs.
- Couper et savourer

Conseil

Ce Pain Pochon peut se servir à l'apéritif ou avec un poisson ou une viande grillée.



Candidat Suisse du Bocuse d'Or

