

# Recette Pain Pochon Lalos

Nos produits Chef Gourmet : Grand Pochon Lalos - 1,100kg - Réf : 41009



By Ale Mordasini

## Ingrédients

- 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

## Préparations

- 1.- Cuire le pain Pochon suivant les instructions
- 2.- Couper finement les échalottes.
- 3.- Faire revenir les échalottes coupées dans du beurre jusqu'à coloration, puis y ajouter le bouillon de volaille et faire réduire le tout.
- 4.- Mixer en une fine purée. Réserver.
- 5.- Couper le Speck finement en petits carrés et le faire frire pour le rendre croustillant et doré.
- 6.- Préchauffer le four à 200°C.
- 7.- Inciser le pain Pochon dans la longueur et insérer un peu de purée d'échalottes et les tranches de Gruyère à l'intérieur du pain.
- 8.- Cuire le Pain 10 Minutes au four jusqu'à ce que le Gruyère fonde.
- 9.- Déposer le reste de la purée d'échalottes sur le Pain.
- 10.- Parsemer de Speck et assaisonner avec un tour de moulin à poivre.
- 11.- Garnir de cresson, herbes et fleurs.
- 12.- Couper et savourer