



## Tapas au fromage non affiné blanc DODIN



8



20 min.



15 min.

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C,
- Faire revenir les tranches de pain dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, puis frotter légèrement l'un des côtés avec une gousse d'ail,
- Disposer les tranches de jambon cru sur une plaque recouverte de papier cuisson,
- Recouvrir d'une autre plaque,
- Enfourner les plaques pour les sécher et obtenir des chips (environ 10 min),
- Verser un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain et les faire griller au four jusqu'à obtenir une couleur dorée,
- Écraser le fromage non affiné blanc DODIN. Saler, poivrer. Ajouter la ciboulette et un peu de crème liquide.

### Pour le dressage :

- Disposer une quenelle de fromage non affiné blanc DODIN sur le pain grillé formé à l'aide de deux cuillères à soupe,
- Ajouter les tomates séchées,
- Terminer en ajoutant une chips de jambon cru.

### INGRÉDIENTS

- 250 g de fromage non affiné blanc DODIN
- 25 cl de crème liquide
- 8 tranches de jambon cru
- 8 tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- Ciboulette fraîche
- Sel / Poivre
- 8 tranches de pain blanc
- Huile d'olive