

# Brunchetta d'Auvergnate



Agrilocal63.fr



Chef cuisinier  
**DOMNIKOWSKI Myriam**  
Collège Condorcet  
PUY-GUILLAUME



## INGRÉDIENTS

- 6 belles tranches de pain de campagne de votre boulanger
- 6 tranches de jambon sec d'Auvergne (pas trop épaisses)
- 4 grosses pommes de terre à chair ferme (variétés : aïtoisse, charlotte ou chérie)
- 300 g de Fourme d' Ambert
- 3 grosses tomates
- 1 laitue
- 0,150 g de cerveaux de noix
- 0,050 ml d'huile de noix
- 2 CS de vinaigre balsamique
- 0,020 ml d'huile de tournesol
- 1 CS de moutarde
- 1 CS de miel
- 1 pincée de sel, de poivre et de paprika

• Cuire les pommes de terre à l'anglaise pendant 30 minutes suivant la grosseur. Refroidir, épécher et détailler en rondelles moyennes puis réserver au réfrigérateur.

• Détailer la Fourme en tranches épaisses et réserver au réfrigérateur.

• Trancher les tomates en rondelles moyennement épaisses et réserver au frais.

• Trier, laver et essorer la laitue, réserver au frais.

• Faire une vinaigrette avec le miel, la moutarde, le vinaigre et les huiles, le sel, le poivre et le paprika.

• Sur une plaque à pâtisserie, disposer les tranches de pain, verser un filet d'huile de noix, placer les rondelles de pommes de terre et de tomates en alternant.  
Déposer la tranche de jambon sec et la fourme d'Ambert.

Toaster à four chaud à 200°C pendant 12 min.

Pendant la cuSSION des bruchettas, dresser sur assiette la salade, les cerneaux de noix, ajouter un filet de vinaigrette au miel.  
Une fois les bruchettas bien dorées, les disposer sur la salade et saupoudrer légèrement de paprika et déguster.

