

Millefeuille tome de brebis—coppa

Préparation: 15 minutes Cuisson: 25 minutes

Ingrédients :

- ◇ 4 pommes de terre
- ◇ 100g de tome de brebis d'Uniférme
- ◇ 4 tranches de coppa d'Uniférme
- ◇ Huile d'olive, sel, poivre, persil plat, gros sel



Préparation:

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs, dans l'eau froide salée pendant 20 minutes;
2. Eplucher les pommes de terre.
3. Les tailler horizontalement en tranches de 3 millimètres.
4. Recouvrir chaque tranche d'une tranche de coppa et d'une couche de fromage de brebis.
5. Reconstituer ma pomme de terre en millefeuille et la trancher en bouchées.
6. Lustrer les pommes de terre d'huile d'olive et assaisonner au poivre du moulin.
7. Passer les bouchées de millefeuille au four ,thermostat 5 pendant 5 à 6 minutes.
8. Les transpercer d'un cure dent
9. Décorer d'une peluche de persil plat.
10. Servez aussitôt.

VERRINES AU PARFUM BASQUE

Préparation: : 10 minutes Cuisson: 5 minutes

Ingrédients :

- ◇ 100g de tome de brebis Uniférme
- ◇ 40cl de crème fraîche
- ◇ 10c à café de gelée de piment
- ◇ Piment d'Espelette



Préparation:

1. Couper le fromage de brebis en petit cubes.
2. Faire fondre me fromage dans une casserole sur feu doux avec 20cl de crème Uniférme.
3. Verser dans des verrines
4. Laisser refroidir
5. Mettre 1 cuillère à café de gelée de piment .
6. Au moment de servir , monter le reste de la crème en chantilly avec 3 pincées de piment d'Espelette.
7. A l'aide d'une seringue à pâtisserie ou d'une poche à douille, surmonter la verrine d'un nuage de chantilly.*
8. Saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette.