

Fromages

Fromages à l'assiette



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

563

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la croûte du comté puis le tailler en bâtonnets et en petits dés. Réserver dans un bol.
- 2 Tailler le jambon blanc en petites lamelles puis le mélanger au comté.
- 3 Effeuilier le basilic puis le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Mélanger avec le comté et le jambon puis arroser d'huile d'olive.
- 4 Couper la part de brie en deux dans l'épaisseur. Sur chaque face de brie, déposer quelques feuilles de livèche. Recoller les deux faces entre elles en pressant légèrement avant de réserver sur une assiette.
- 5 Couper quelques morceaux de stilton. Déposer un morceau de fromage sur le bord d'une tranche de viande de grison, verser un trait d'huile d'olive puis rabattre la viande pour former un chausson.
- 6 Tartiner une autre tranche de viande de grison avec du stilton puis la rouler sur elle-même pour former un cylindre.

Étape 2

Dressage

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'assiette de fromages

160 g **Comté**
125 g **Brie**
80 g **Stilton**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
4 tranche(s) **Viande de boeuf séchée**
0.25 botte(s) **Livèche**
0.25 botte(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

12 **Noix (cerneau)**
1 **Mâche**

- 1** Tailler quelques fines tranches de brie puis les disposer sur une assiette de dressage.
- 2** Disposer le chausson et le rouleau de stilton sur l'assiette. Remplir une verrine de salade au comté puis la dresser sur l'assiette.
- 3** Décorer de quelques cerneaux de noix, de feuilles de mâche et de basilic puis servir.