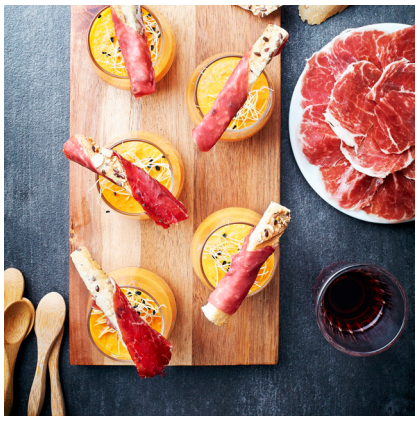
LABEYRIE

ASTRO FOOD



CROUSTILLANTS DE PATA NEGRA ET MOUSSE DE POIVRONS

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 8 tranches de Jambon Pata Negra Labeyrie
- 1 Pain de campagne aux céréales
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron jaune
- 100 g de fromage frais
- 6 cl de crème fraiche
- Graines germées
- Tabasco
- Piment d'Espelette

PRÉPARATION :

- Préchauffez votre four à 250°C pendant 10 min.
- Lavez les poivrons et mettez-les sur la grille du four pendant 15 min. Arrêtez le four et laissez refroidir à l'intérieur les poivrons pendant au moins 1 heure, porte fermée. Si vous avez besoin de votre four, enfermez les poivrons dans un sachet de congélation, et laissez-les pendant au moins 1 heure à température ambiante.
- Une fois refroidis, sortez les poivrons, évidez-les et pelez-les.
- Dans un saladier, mixez les poivrons épluchés, le fromage frais, la crème fraîche et les épices et/ou Tabasco selon les goûts.
- Laissez refroidir au moins 1 heure au réfrigérateur. Puis répartissez dans des verrines et terminez en décorant de graines germées.
- Découpez de fines lamelles de votre pain de campagne préalablement grillé et enroulez-les de tranches de Pata Negra.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD