

Sandwich de pain aux noix et Morbier

jambon et miel du Jura



Sandwich de pain aux noix et Morbier

jambon et miel du Jura

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 tranches de jambon blanc fumé, 120 g de Morbier,
5 cl d'huile d'olive, 5 cl d'huile de noix,
200 g de farine de châtaigne, 1 sachet de levure
chimique 8 cl de vin d'Arbois savagnin,
50 g de brisures de noix, 3 œufs bio, 1 oignon,
1 c. à s. de miel du Jura, sel, poivre, beurre

Préparation

1 Confectionnez le pain aux noix et au Morbier : Préchauffez le four à 180 °C (Th.6). Épluchez l'oignon, ciselez-le et faites-le colorer dans 1 cl d'huile d'olive. Retirez la croûte du Morbier et coupez-le en lamelles. Mélangez la farine et la levure, et faites un puits. Ajoutez les œufs, l'huile de noix, le vin d'Arbois, le Morbier et l'oignon; remuez le tout délicatement.

2 Beurrez un moule à cake, versez la préparation et faites cuire 40 min au four. Sortez le moule, retournez-le sur une planche et laissez refroidir le pain. Cette préparation peut être faite la veille.

3 Montage du sandwich: Dans une poêle, faites chauffer 4 cl d'huile d'olive, ajoutez le miel du Jura, disposez les tranches de jambon et faites rôtir 2 min de chaque côté. Coupez des tranches de pain que vous pouvez faire griller si vous souhaitez le côté croquant.

4 Préparez 12 tranches de pain. Détaillez le jambon rôti et répartissez-le sur 6 tranches, recouvrez d'une tranche de pain, puis dégustez.



Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

JuraFlore
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com