

Pain de campagne surprise multi fromages et salaisons



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.

Ingrédients

- 1 Pain de campagne
- 80 g de grand Cru Jura
- 80 g d'Epoisses AOP La Réserve des Crémiers
- 80 g de 8 Blumen
- 4 carottes avec leurs fanes
- 6 radis roses
- Quelques fleurettes de choux fleur
- ½ concombre
- 40 g de jambon fumé
- 40 g de jambon blanc

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préparez l'ensemble de la garniture. Pour ce faire, lavez, épluchez et découpez les légumes.
2. Découpez les fromages en petits morceaux. Amusez-vous avec les formes et les outils de découpe.
3. Pliez de façon artistique les salaisons.
4. Découpez sur la meule de pain un chapeau.
5. Au moment de l'apéritif, dressez dans la coque du pain l'ensemble des ingrédients.
6. Servez à température ambiante à l'apéritif.



Fromi recipe :