

Escabèche de moules au Délice d'Argental



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 150 g de Délice d'Argental
- 4 belles tranches de pain noir
- 160 g de moules décortiquées
- 1 oignon
- ½ botte de coriandre
- 2 tomates bien mûres
- 3 cl de vin blanc sec
- 2 cl d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Épluchez et hachez finement l'oignon. Dans une casserole, à feu moyen, faites suer l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez les moules décortiquées. Déglacez avec le vin blanc et ajoutez la moitié des tomates préalablement épépinées et coupées en petits morceaux. Laissez mijoter en rectifiant l'assaisonnement.
2. Débarrassez, ajoutez la coriandre concassée et réservez au frais.
3. Découpez le fromage en dés réguliers.
4. Disposez les tranches de pain sur le plat de service. Garnir l'ensemble des tranches avec les moules en Escabèche, le fromage en cubes et décorez avec les dés de tomates crues restants et les feuilles de coriandre.
5. Servez à température ambiante.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'ajouter un peu de légumes grillés et de servir cette tartine soit chaude soit froide.