

Tartine de volaille Crécy Jaunette Jurassic fondant



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- 160 g de Jaunette Jurassic
- 4 tranches de pain aux graines
- 150 g de carottes
- 300 g de filet de poulet fermier
- 40 g de beurre ½ sel
- Estragon
- 6 radis rouges
- Quelques baies roses
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Préchauffez le four à 190°C.



Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles épaisses et faites-les cuire à l'eau bouillante bien salée.
Parallèlement, dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre $\frac{1}{2}$ sel. Une fois celui-ci bien mousseux, faites cuire les filets de volaille doucement en les assaisonnant d'un tour de moulin à poivre.
Déposez les tranches de pain sur une feuille de papier cuisson.
Garnissez les avec les rondelles de carottes cuites.
Émincez les filets de volaille et disposez quelques morceaux sur chaque tranche de pain.
Recouvrez de tranches de Jaunette Jurassic et enfournez pour 5 à 6 minutes.
Lorsque le fromage est bien fondu, sortez-les tartines du four.
Décorez de rondelles de radis, qui apporteront un peu de piquant et de feuilles d'estragon pour un goût légèrement anisée.

? **Astuce** : Vous pouvez remplacer la volaille par du veau ou ajouter une pointe de moutarde en grains pour apporter plus de piquant.



