



Bouchées de mille-feuilles de pain d'épices aux noisettes et Etivaz AOP

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le pain d'épices

- 160 g de miel des Cévennes
- 1 œuf
- 55 g de beurre
- 65 g de lait
- 135 g de farine
- 1/3 de paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Pour les mille-feuilles

- 300 g d'Etivaz AOP tranché en 16 lamelles de même taille que les tranches de pain d'épices
- 100 g de noisettes concassées et torréfiées.

1. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Chauffez le miel à 50°C.
2. Batre l'œuf avec le miel, ajoutez le lait puis le beurre refroidi.
3. Incorporez la farine, la levure, les épices et la cannelle tamisés. Versez dans un petit moule à cake beurré et fariné.
4. Faites cuire votre pain d'épices dans un four froid à 160° pendant 1 heure.
5. Une fois refroidi coupez finement votre pain d'épices en tranches puis passez les tranches légèrement à rôtir dans une poêle avec un peu de beurre afin qu'elles caramélisent légèrement.
6. Posez une tranche de pain d'épices, puis une lamelle d'Etivaz AOP. Parsemez de quelques noisettes concassées. Répétez l'opération 3 fois et terminez par une lamelle d'Etivaz AOP.

© Les fromages de Suisse