



## **Papillote de Chabichou du Poitou AOP au jambon fumé**

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 2 Chabichou du Poitou AOP
- 4 fines tranches de jambon fumé
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 branches de thym frais
- quelques tranches de pain de campagne
- poivre 5 baies

1. Préchauffez le four à 210°C (th.7).
2. Coupez chaque tranche de jambon fumé en 2 lanières. Enveloppez les Chabichou du Poitou de ces lanières en les croisant les unes sur les autres.

3. Découpez 2 carrés de papier sulfurisé et placez un Chabichou du Poitou au centre. Arrosez d'huile d'olive. Parsemez de thym émietté et poivrez de 5 baies. Repliez le papier sur le fromage pour former une papillote. Fermez avec de la ficelle alimentaire.
4. Enfouissez pour 15 minutes, jusqu'à ce que les Chabichou du Poitou soient moelleux.
5. Servez de suite avec des tranches de pain de campagne.

### **Astuce**

Accompagnez d'une salade de mâche et roquette, arrosée d'huile d'olive et parsemée de fleur de sel et de pignons.

© Anicap - Les fromages de chèvre