

## Duo apéritif de saucisson et rosette Montagne Noire



### Duo de chips

#### Ingrédients

- 10 tranches fines de rosette Montagne Noire
- 3 belles pommes de terre (type Amandine) coupées en tranches fines ou passées à la mandoline
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 4 pincées de sel
- 2 Pincées de romarin

1. Disposez les tranches de rosette sur une plaque de cuisson sans les chevaucher. Enfourez 15 minutes à four chaud (210° C, Th. 8). Quand les tranches commencent à gondoler, c'est prêt. Sortez-les, étalez-les sur du papier absorbant et laissez refroidir pour qu'elles sèchent bien.
2. Rincez et séchez les tranches de pommes de terre. Dans un saladier, mélangez ensemble l'huile, le romarin et les pommes de terre. Rangez-les sur une plaque de cuisson sans qu'elles ne se touchent et enfourez 10 minutes environ. Retournez-les, baissez le four et laissez cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que qu'elles soient dorées à point. Si elles brunissent trop, baissez le four.
3. Sortez les chips, déposez-les sur du papier absorbant, salez légèrement.

#### Astuce

Les chips se conservent dans une boîte hermétique avec un peu de papier absorbant.



### Mini brochettes de saucisson

Pour 16 brochettes

#### Ingrédients

- 16 tranches fines de saucisson Montagne Noire
- 16 petits radis
- 16 tomates cerises
- 8 figues fraîches coupées en 2 dans la hauteur
- 8 cubes de fromage de brebis fondant
- 1 noix de beurre au piment d'Espelette
- 16 piques apéritif

1. Embrochez sur certains piques un radis, une tranche de saucisson pliée en accordéon, puis un radis. Glissez entre les plis de la tranche de saucisson un petit copeau de beurre au piment d'Espelette.
2. Sur d'autres piques, embrochez un cube de fromage, une tranche de saucisson en accordéon puis une figue.
3. Sur les derniers piques, alternez une tomate cerise, une tranche de saucisson en accordéon, puis une tomate cerise.
4. Présentez les brochettes sur un plat long ou piquées sur une petite miche de pain façon hérisson.

#### Astuce

Réaliser un beurre au piment d'Espelette, c'est facile !

Sortez 60 g de beurre plusieurs heures à l'avance pour qu'il ramollisse. Travaillez-le en pommade pour bien l'assouplir et ajoutez progressivement une petite cuillère à café de piment d'Espelette. Mélangez afin d'obtenir une belle couleur homogène.

Roulez le beurre dans un film alimentaire et laissez-le durcir au réfrigérateur quelques heures avant de le détailler en copeaux.

© Montagne Noire