



Tartines à l'Époisses AOP

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Époisses AOP
- 12 cl d'eau
- 12 cl de vinaigre blanc
- 30 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- ¼ de carotte en tranches très fines
- 5 cm de concombre coupé en demi-tranches très fines
- 50 g de fenouil finement émincé
- 4 tranches de pain de seigle
- 12 graines de fenouil
- 6 baies roses
- 12 grains de poivre
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 tranches de pain d'épices

1. La veille préparez les pickles concombre, fenouil et carotte. Remplissez un bocal en alternant par couche le concombre, le fenouil et la carotte en parsemant en même temps les graines de fenouil, les baies roses et le poivre. Tassez bien le tout. Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre et le sel en mélangeant. Versez sur les légumes et refermez le pot.

2. Coupez les tranches de pain d'épices en cubes et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites dorer les cubes 5 minutes dans un four préchauffé à 180°.
3. Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.
4. Tartinez-les d'une fine couche de moutarde. Coupez l'Epoisses AOP en tranches et posez-les sur les tartines.
5. Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.
6. Servez accompagné des pickles et des dés de pain d'épices pour que chacun puisse les parsemer à son goût sur sa tartine.