



Tartines au Munster

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Munster AOP
- 4 tranches de pain boule blanc
- 12 cl d'eau
- 12 cl de vinaigre de vin rouge
- 30 g de cassonade en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de miel de sapin
- 100 g de chou rouge finement émincé
- 1 trentaine de tranches très fines de radis noir
- 12 graines de poivre
- 60 g de miel de miel liquide
- 45 g de noix

1. La veille préparez les pickles chou rouge et radis noir.
2. Remplissez un bocal en alternant par couche le chou rouge et le radis noir, en parsemant en même temps le poivre. Tassez bien le tout.
3. Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre, le sel et le miel de sapin en mélangeant.
4. Versez sur les légumes et refermez le pot.

5. Préparez également les noix au miel. Hachez les noix et mettez-les dans un petit pot. Faites chauffer le miel dans une petite casserole puis versez-le sur les noix et refermez le bocal.
6. Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.
7. Coupez le Munster AOP en tranches et posez-les sur le pain. Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.
8. Servez accompagné des pickles et des noix au miel pour que chacun puisse les parsemer à son goût sur sa tartine.