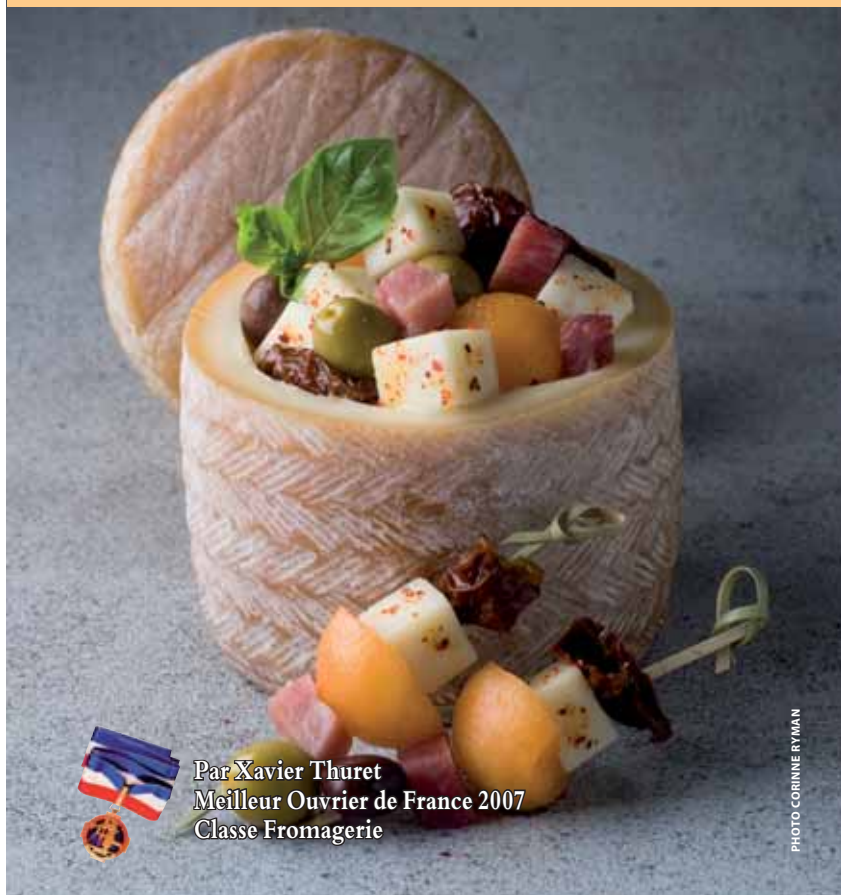


La recette des Compagnons Fromagers

L'apéro Basque d'Istara | 8



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

L'apéro Basque d'Istara | 8

Pour 4 personnes

- 1 Tomme P'tit Basque d'Istara
- 200 g de jambon fumé en tranches très épaisses
- 80 g d'olives noires
- 80 g de tomates séchées
- 1 melon bien mûr
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette

P'TIT BASQUE

Découpez un couvercle sur le fromage puis, à l'aide d'un petit couteau, creusez celui-ci. Coupez en petits dés réguliers le fromage que vous aurez obtenu.

Placez dans un saladier.

Mélangez à ce fromage, le jambon que vous aurez préalablement coupé en petits dés, puis les olives dénoyautées et les tomates séchées coupées en petits morceaux.

Coupez votre melon en 2. Epépinez, puis à l'aide d'un couteau-cuillère, confectionnez des petites billes que vous mélangerez au reste des ingrédients.

Remplissez votre coque de fromage avec la salade obtenue.

Puis, au moment de servir, saupoudrez avec le piment d'Espelette.

Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

Il vous est possible de prendre une multitude de fromages pour les transformer en contenant. J'ai réalisé cette recette avec un P'tit Basque d'Istara, mais la méthode serait la même si vous aviez pris d'autres fromages à pâtes dures. Et si vous étiez très nombreux, pourquoi ne pas utiliser une Mimolette Les 3 Moulins entière. Les ingrédients, plutôt basques, plutôt soleil, peuvent aussi s'orienter vers d'autres régions, mais pour cela, je laisse faire votre imagination.

CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS



Compagnons
Fromagers 