

# Chabichou sur tartine poitevine



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

[Fromage Chabichou AOP](#) : 2 bien affiné

300 g de mogettes

4 belles tranches de pain de campagne

1 échalote

1 cuillère à café de thym

1 tête d'ail

25 g de beurre

Sel et poivre

## Préparation

Vous pouvez réaliser cette recette avec plusieurs types de fromage à croûte lavée ( Epoisses, Chablis, Chambertin,etc...).

Faites tremper les mogettes suivant les instructions données sur le paquet. Faites-les cuire dans l'eau salée avec l'ail écrasé pendant 40 minutes. Egouttez. Epluchez et ciselez l'échalote. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec l'échalote ciselée. Ajoutez les mogettes, le thym, le sel, le poivre et une pincée de curry, laissez cuire 10 minutes. Ecrasez les mogettes à l'aide d'une cuillère en bois. Faites griller les tranches de pain de campagne. Préchauffer le gril du four. Coupez les Chabichous en rondelles fines. Etalez sur chaque tranche de pain les mogettes écrasées, disposez dessus les rondelles de Chabichou et passez sous le gril du four en surveillant la coloration.

Servez aussitôt avec une belle salade verte.

Vous pouvez réaliser cette recette avec plusieurs types de fromage à croûte lavée ( Epoisses, Chablis, Chambertin,etc...).

Une recette de Marc Labourel.