

Aumônières de viande séchée du Valais IGP



Amuse-bouche pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 gr de Pain de seigle valaisan AOC, en tranches fines
- 100 gr de fromage de chèvre frais écrasé à la fourchette
- 1 botte de ciboulette, dont la ½ finement ciselée
- 100 gr de Viande séchée du Valais IGP en tranches fines

Préparation

- Découper à l'emporte-pièce dans les tranches de pain de seigle valaisan AOC 16 disques d'un diamètre d'env. 4 cm
- Mélanger le fromage de chèvre frais avec la ciboulette ciselée
- Etaler les tranches de viande séchée sur le plan de travail (si elles sont petites, faire se chevaucher légèrement 2 tranches sur un côté et bien appuyer)
- Poser une noisette de fromage frais au centre de chaque tranche
- Former une aumônière et maintenir avec un brin de ciboulette
- Tartiner les disques de pain de seigle avec un peu de fromage
- Poser dessus les aumônières