CROTTIN ET LARD FERMIER AU VERT

Pour 4 personnes
Ingrédients :

8 crottins de chavignol mi-secs
Une courgette moyenne
8 tranches extra-fines de poitrine fumée
2 c à s de pignons
4 pincées de thym
2 c à s d'huile d'olive
Piment d'Espelette

Laver et essuyer la courgette. Tailler dans le sens de la longueur 8 fines lamelles. Les faire revenir deux minutes par face à la poêle dans de l'huile d'olive. Saler, poivrer et les égoutter sur du papier absorbant.

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle chaude.

Parsemer les crottins de thym et de piment d'Espelette. Les entourer d'une tranche de courgette et d'une tranche de poitrine fumée. Maintenir ces tranches avec une pique en bois. Disposer les fromages sur une plaque allant au four.

Faire dorer les bouchées au four à 210° pendant 8 minutes.
Les parsemer de pignons et les servir chaudes sur un lit de salade mêlée.

Marie-Agnès Maillant / 15 février 2018